Все лучшие рецепты тортов и пирожных

От судьбоносных булочек до низкокалорийных продуктов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Если вы любите готовить, особенно печь, эта книга именно для вас. В ней вы найдете рецепты приготовления вкуснейшей выпечки на каждый день: сдобных булочек, печенья, кексов, тортов, пирожных, низкокалорийных пирогов и пирожков с различными начинками.

- Анастасия Геннадьевна Красичкова
  - Введение
    -
  - ГЛАВА 1. БУЛОЧКИ, РОГАЛИКИ, ВАТРУШКИ
    - Сдобные булочки со сметаной
      -
    - Сдобные булочки с сахарной пудрой
      -
    - Сдобные булочки с изюмом и орехами
      -
    - Булочки с маком
      -
    - Булочки с курагой
      -
    - Сдобные булочки с цукатами
      -
    - Булочки с кунжутом
      -
    - Булочки с финиками
      -
    - Булочки с медом
      -
    - Булочки из ржаной муки с медом и фундуком
      -
    - Сливочные булочки с шоколадной глазурью
      -
    - Булочки с творогом и тмином
      -
    - Сладкие булочки с кардамоном
      -
    - Сладкие булочки с ореховой посыпкой
      -
    - Заварные булочки
      -
    - Заварные булочки с абрикосовым кремом

- Французские ореховые булочки
- Кефирные булочки с корицей
- Сахарные булочки по-армянски
- Булочки с цветной глазурью
- Булочки с яблоками
- Булочки с мюсли
- Булочки на скорую руку
- Сладкие булочки с тмином
- Булочки на скорую руку с изюмом и цукатами
- Булочки с маковой начинкой
- Диетические булочки
- Постные булочки с семенами подсолнечника
- Постные булочки с изюмом
- Постные булочки с сахарной посыпкой
- Булочки с маком и луком
- Булочки из песочного теста с глазурью
- Булочки из песочного теста с арахисовой посыпкой
- Булочки из песочного теста с шоколадом и изюмом
- Пресные булочки
- Английские булочки
- Булочки с апельсиновым кремом

- Бублики классические с маком
- Бублики сладкие с кунжутом
- Бублики с тмином и паприкой
- Банановые булочки
- Булочки к кофе
- Творожные булочки с черникой
- Миндальные булочки
- Булочки с мармеладом по-чешски
- Булочки с творожной начинкой
- Булочки с сырной начинкой
- Американские булочки с джемом
- Ромовые булочки
- Деликатесные булочки с изюмом
- Булочки с оливками и орехами
- Итальянские булочки с помидорами и оливками
- Булочки с капустой
- Булочки с кориандром
- Булочки с морской капустой
- Булочки с кукурузной посыпкой
- Булочки с ржаными хлопьями и орехами
- Булочки «Здоровье»
- Булочки «Шоколадные»

- Булочки с брусничным конфитюром
- Булочки со сливочным кремом
- Булочки с шоколадным кремом
- Булочки с фундуком
- Булочки с изюмно-ромовой начинкой
- Булочки с начинкой из творога и цукатов
- Булочки с инжиром и шоколадной глазурью
- Булочки с кедровыми орешками
- Баранки
- Баранки с маком
- Круассаны со сгущенным молоком
- Круассаны со смородиновым вареньем
- Круассаны из слоеного теста
- Рогалики «Шоколадные»
- Рогалики с арахисом
- Рогалики с кунжутом
- Рогалики на сметане с изюмом
- Рогалики «Сахарные»
- Рогалики «Апельсиновые»
- Рогалики «Вишневые»
- Рогалики с марципаном
- Сайки сдобные

- Сайки с курагой
- Пышки сливочные с маком
- Назук соленый
- Назук сладкий
- Назук с корицей
- Ватрушки с творогом
- Ватрушки «Нежные»
- Ватрушки с творогом и зеленью
- Ватрушки с творогом и изюмом
- Ватрушки с гречневой кашей
- Ватрушки с пшенной кашей
- Ватрушки с картофелем и луком
- Ржаные ватрушки с картофелем и беконом
- Ватрушки из песочного теста
- Ватрушки с творогом и цукатами
- Пончики с корицей
- Пончики «Ромовые»
- Пончики из творожного теста
- Творожные пончики с тмином
- Пончики «Калорийные»
- Пончики на сгущенном молоке

ГЛАВА 2. КЕКСЫ, РУЛЕТЫ, ПУДИНГИ

- Кекс «День и ночь»

- Кекс с пряностями
- Кекс «Медовый»
- Кекс «Зебра»
- Шоколадный кекс с изюмом
- Шоколадный кекс с кешью
- Кекс с сухофруктами
- Мраморный кекс с белковой глазурью
- Медовый кекс по-болгарски
- Кекс с фундуком и изюмом
- Кекс с изюмом
- Кекс с изюмом и цукатами
- Кекс с инжиром
- Кекс «Кофейный»
- Кекс «Творожный»
- Кексы «Абрикосовые»
- Кексы с ананасами и кокосовой стружкой
- Кексы с изюмом и апельсином
- Кексы «Орехово-кокосовые»
- Кексы «Банановые»
- Банановый кекс с бразильскими орехами
- Кекс «Праздничный»
- Кекс «Лимонный»

- Кекс с изюмом на скорую руку
- Кекс «Вишневый»
- Шоколадный кекс с черешней
- Кекс «Фруктовый»
- Кекс «Трехслойный»
- Кекс на майонезе с пряностями
- Кекс на майонезе с арахисом
- Кекс на майонезе с цукатами и кокосовой стружкой
- Лимонный кекс на маргарине
- Кекс соленый на кислом молоке
- Кекс с брынзой и тмином
- Классический английский кекс
- Кекс из дрожжевого теста
- Кексы из дрожжевого теста с миндалем
- Кекс из дрожжевого теста с цукатами и изюмом
- Кексы с черникой
- Кексы с ежевикой
- Кокосовые кексы с белой глазурью
- Кекс на малиновом варенье
- Кекс с клубничным джемом и орехами
- Маффины с черешней
- Маффины с виноградом

- Маффины на апельсиновом соке
- Маффины «Йогуртовые»
- Маффины «Кокосовые»
- Маффины «Банановo-ананасовые»
- Маффины на желтках с изюмом
- Маффины с шафраном и орехами
- Маффины с кедровыми орешками
- Кексы с фисташками
- Кекс «Клюквенный»
- Кекс «Тропический»
- Кекс «Йогуртовый»
- Кекс «Малиновый»
- Кекс «Восхитительный»
- Шотландский кекс с тмином
- Кекс «Изюмный»
- Кекс с черносливом и орехами
- Медово-йогуртовый кекс с цукатами
- Сливочный кекс с орехами и изюмом
- Кекс с изюмом и кардамоном
- Кекс с вишневыми цукатами
- Рулет на сгущенном молоке с апельсиновой начинкой
- Шоколадный рулет на сгущенном молоке

- Бисквитный рулет с банановo-сливочным кремом
- Бисквитный рулет с малиновой начинкой
- Шоколадный рулет со сгущенным молоком и орехами
- Бисквитный рулет с клубничным джемом
- Рулет с кофейным кремом
- Бисквитный рулет с шоколадным кремом
- Рулет с начинкой из изюма
- Рулет со сметанным кремом
- Рулет с начинкой из лимона и орехов
- Рулет с вишневым вареньем
- Праздничный клубничный рулет
- Рулетики с начинкой из клюквы
- Рулет с красной смородиной
- Рулет «Шоколадное полено»
- Лимонный рулет с корицей и изюмом
- Рулет с йогуртовой начинкой
- Рулет «Сливовый»
- Шоколадный рулет с брусникой
- Шоколадный рулет с цукатами
- Рулет «Ежевичный»
- Коричный рулет с яблочной начинкой

- Рулет «Неженка»
- Рулет с десертным кремом
- Рулет с шоколадно-коньячным кремом
- Рулет «Крем-брюле»
- Медовый рулет с орехами и конфитюром
- Рулет «Карамельный»
- Рулет «Маковый»
- Рулет из дрожжевого теста с ореховой начинкой
- Рулет из дрожжевого теста с яблоками и изюмом
- Рулет из слоеного теста с творожной начинкой
- Рулет из слоеного теста с вишневым джемом
- Рулет из слоеного теста с курагой
- Пудинг-суфле
- Пудинг с малиновым вареньем
- Пудинг с мармеладом
- Пудинг «Миндальный»
- Пудинг с карамельным соусом
- Пудинг «Ежевичный»
- Пудинг с яблоками и изюмом
- Ромовый пудинг с яблоками
- Пудинг «Английский»
- Пудинг «Грушевый»

- Рождественский английский пудинг
- Пудинг из кукурузной муки
- Медовый пудинг
- Шоколадно-ванильный пудинг
- Пудинг с какао и фундуком
- Пудинг «Лимонный»

○ ГЛАВА 3. ПЕЧЕНЬЕ, ВАФЛИ И ПРЯНИКИ
- Соленое ржаное печенье
- Французское печенье с сыром и перцем
- Сырное печенье с кунжутом
- Сырное печенье с пряностями
- Болгарское соленое печенье
- Печенье соленое с брынзой
- Соленое творожное печенье
- Круглое соленое печенье
- Соленое печенье с паприкой
- Треугольнички из соленого теста
- Соленое печенье с начинкой из брынзы
- Соленое печенье с начинкой из ветчины
- Слоеное печенье с сыром
- Слоеное печенье с тмином
- Острое слоеное печенье
- Слоеные палочки к пиву

- Печенье из слоеного теста с кунжутом и паприкой
- Соленые ушки с тмином
- Сырные палочки с маком
- Печенье с тмином на пиве
- Крекеры на пиве
- Печенье на рассоле
- Печенье из песочного теста
- Печенье из песочного теста с орехами
- Песочное печенье с корицей
- Шоколадно-ореховое печенье
- Лимонное печенье
- Творожное печенье «Розочки»
- Творожно-шоколадное печенье
- Печенье «Ореховые трубочки»
- Песочное печенье с изюмом и орехами
- Песочное печенье с брусничным джемом
- Песочные трубочки с начинкой из изюма и орехов
- Банановое печенье
- Печенье «Спиральки»
- Ржаное печенье с изюмом
- Печенье «Ракушки»

- Печенье «Сахарные пальчики»
- Печенье на топленом масле
- Печенье «Ежики»
- Песочное печенье с курагой
- Печенье с апельсиновой начинкой
- Печенье «Новогоднее»
- Печенье «Колокольчики»
- Печенье «Мятное»
- Витушки с орехами и повидлом
- Ушки из творожного теста
- Печенье «Любимое»
- Печенье «Пикантное»
- Печенье к чаю
- Печенье «Винное»
- Печенье на майонезе
- Печенье «Гусенички»
- Печенье «Апельсиново-ореховое»
- Печенье «Рождественское»
- Печенье «Смородиновое»
- Печенье «Поцелуйчики»
- Печенье с грецкими орехами и цукатами из вишни
- Печенье с инжиром, орехами и медом

- Печенье из овсяных хлопьев «Традиционное»
- Печенье из овсяных хлопьев с грецкими орехами
- Печенье из овсяных хлопьев с изюмом и курагой
- Овсяное печенье с черносливом
- Овсяное печенье с миндальными хлопьями
- Овсяное печенье с лесными орехами
- Овсяное печенье с яблоками и пряностями
- Печенье «Овсяно-сливочное»
- Печенье «Овсяно-шоколадное»
- Овсяное печенье «Нежное»
- Овсяное печенье «Негритенок»
- Печенье из мюсли
- Орешки из овсяных хлопьев
- Овсяное печенье с кунжутом и медом
- Печенье из слоеного теста с сахарной посыпкой
- Ушки с орехами и медом
- Сладкие палочки с кунжутом
- Слоеное печенье с маком
- Фигурное слоеное печенье с глазурью
- Печенье «Деликатесное»
- Печенье «Морковное»
- Печенье с тыквой и изюмом

- Печенье на меду с пряностями
- Печенье с ананасовой начинкой
- Швейцарское миндальное печенье
- Медовое меченье с фисташками
- Печенье «Изысканное»
- Анисовое печенье
- Апельсиново-миндальное печенье
- Язычки «Ванильные»
- Язычки «Ореховые»
- Бисквитное печенье с фисташками
- Апельсиновое бисквитное печенье
- Кофейное бисквитное печенье
- Шоколадное бисквитное печенье
- Хрустящее ореховое печенье
- Печенье «Безе»
- Вафли с сахарной пудрой
- Ванильные вафли с вареньем
- Ванильные вафли с какао
- Вафли апельсиновые
- Вафли «Миндальные»
- Вафли на пиве
- Вафли на кефире

- Шоколадные вафли на кефире
- Вафли с горьким шоколадом
- Вафли на сливках
- Вафли с грецкими орехами
- Вафли на крахмале
- Лимонные вафли на сметане
- Вафли «Коричные»
- Вафли с клубничным кремом
- Вафли заварные с персиковым кремом
- Вафли на пахте
- Творожные вафли
- Йогуртовые вафли с малиновым кремом
- Сырные вафли
- Пряники «Медовые»
- Пряники с курагой
- Пряники с изюмом и орехами
- Пряники «Миндальные»
- Пряники «Мятные»
- Пряники «Ромовые»
- Пряники «Овсяные»
- Пряники с цукатами
- Пряники «Шоколадные»

- Пряники из ржаной муки
- Ореховые пряники с малиновой глазурью
- Пряники на кленовом сиропе
- Шоколадно-ромовые пряники
- Пряники на варенье
- Пряники «Сметанные»

ГЛАВА 4. ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ
- Торт «Шоколадно-ореховый»
- Торт «Восхитительный»
- Торт «Королевский»
- Торт «Английский»
- Торт с фисташковым кремом
- Торт «Детский»
- Торт миндальный со сгущенным молоком
- Торт «Лимонно-ореховый»
- Шоколадный торт с изюмом
- Торт «Элегия»
- Торт со сливочным кремом
- Бисквитный торт с вишней
- Торт «Ежевичный»
- Торт «Шоколадница»
- Бисквитный торт с клубникой
- Шоколадный торт с заварным кремом

- Бисквитный торт с безе
- Шоколадно-абрикосовый торт
- Шоколадно-персиковый торт
- Торт «Лакомка»
- Торт «Сюрприз»
- Малиновый торт
- Торт со сгущенным молоком
- Торт с ванильной помадкой
- Торт «Кофейный»
- Торт «Виноградный»
- Торт с киви
- Торт «Ягодный»
- Бисквитный торт с ореховым кремом
- Торт «Вечерний»
- Коньячный торт с меренгами
- Торт «Сластена»
- Торт «Лимонный»
- Торт «Минутка»
- Торт «Мандариновый»
- Торт «Яблочно-клюквенный»
- Торт с персиками и винным желе
- Бисквитный торт с пряностями

- Лимонный торт со сметанным кремом
- Торт «Ванильно-шоколадный»
- Торт «Дрезденский»
- Апельсиновый торт
- Торт «Земляничный»
- Торт «Фисташковый»
- Торт «Варшавянка»
- Торт «Новогодний»
- Торт «Малютка»
- Торт «Ночное небо»
- Торт «Неаполь»
- Торт с шоколадной начинкой
- Торт «Дольче вита»
- Торт «Амаретто»
- Торт «Арахисовый»
- Слоеный торт с шоколадно-ванильным кремом
- Торт «Лакомка»
- Торт «Каприз»
- Торт «Бразильский»
- Кефирный торт с корицей и черносливом
- Песочный торт с апельсином
- Песочный торт с клубникой и миндалем

- Пирожные «Карнавал»
- Пирожные «Клубничные»
- Пирожные с шоколадной помадкой
- Бисквитные пирожные
- Пирожные «Ягодные»
- Пирожные «Яблоневый цвет»
- Пирожные «Алиса»
- Пирожные «Медовые»
- Пирожные «Воздушные»
- Пирожные «Сливочные»
- Пирожные «Кокосовые»
- Пирожные «Абрикосовые»
- Пирожные с сырным кремом
- Шоколадное безе
- Шоколадное безе с желтковым кремом
- Безе с кофейным кремом
- Безе с апельсиновым джемом
- Пирожные «Юбилейные»
- Колечки с абрикосовой начинкой
- Эклеры с ванильным кремом
- Пирожные «Слоеные»
- Пирожные «Наполеон»

- Пирожные «Восторг»
- Трубочки из заварного теста с клубничной начинкой
- Заварные пирожные со взбитыми сливками
- Заварные пирожные с коньячной помадкой
- Заварные пирожные с кремом безе
- Эклеры с шоколадным кремом и помадкой
- Заварные кольца с апельсиновым кремом
- Пирожные «Картошка» с кремом
- Пирожные «Картошка» с орехами
- Ленивые пирожные
- Пирожные из печенья с цукатами
- Пирожные из печенья и орехов

ГЛАВА 5. ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

- Творожный пирог с фруктами
- Пирог с фруктовой начинкой ассорти
- Пирог «Персиковый»
- Пирог «Оригинальный»
- Пирог «Миндальный»
- Песочный пирог с пряной яблочной начинкой
- Песочный пирог с черной смородиной
- Ванильно-творожный пирог
- Клубнично-творожный пирог

- Низкокалорийный пирог с абрикосовой начинкой
- Низкокалорийный вишневый пирог
- Низкокалорийный творожный пирог с персиками
- Быстрый банановый пирог
- Пышный вишневый пирог
- Сливовый пирог с корицей
- Французский яблочный пирог
- Шарлотка традиционная
- Шарлотка на сметане
- Шарлотка с вишней
- Австрийский яблочный штрудель
- Открытый пирог с яблоками и малиной
- Яблочный пирог-перевертыш
- Открытый пирог с грушами и пряностями
- Открытый ягодный пирог
- Открытый яблочный пирог из дрожжевого теста
- Открытый пирог с ревенем
- Манник на кефире
- Манник с изюмом
- Воздушный тыквенный пирог
- Деревенский тыквенный пирог

- Пирог-лимонник из дрожжевого теста
- Лимонник открытый
- Лимонник на сгущенном молоке
- Чизкейк с апельсиновой глазурью
- Низкокалорийный чизкейк с ананасами
- Кофейно-грушевый пирог
- Праздничный клубничный пирог
- Пирог с яблоками и крыжовником
- Песочный пирог с крыжовником и апельсином
- Песочный пирог с клюквой
- Открытый пирог с клюквой и яблоками
- Пирог с изюмом и грецкими орехами
- Слоеный пирог с орехами и курагой
- Песочный пирог с повидлом
- Низкокалорийный пирог с яблоками и творогом
- Творожный пирог из дрожжевого теста
- Пирог с айвой
- Пирожки с яблоками и корицей
- Пирожки с вишней
- Пирожки с ежевикой
- Пирожки со сладкой рисовой начинкой
- Пирожки с повидлом и орехами

- Быстрый капустный пирог
- Пирог с грибами и луком
- Слоеные пирожки с грибами
- Пирог из слоеного теста с лососем
- Кефирный пирог с рыбой и капустой
- Слоеный пирог с судаком и грибами
- Открытый пирог с брынзой и овощами
- Пирог с луком, беконом и сыром
- Быстрый пирог с индейкой
- Кулебяка с мясом
- Кулебяка с капустой и окороком
- Кулебяка с грибами
- Курник на сметане
- Курник с грибами
- Пирожки с ливером
- Пирожки с рисом и яйцом
- Пирожки с рисом и морковью
- Пирожки с зеленым луком и яйцом
- Пирожки с мясом и грибами
- Пирожки с рыбой и рисом
- Пирожки с гречневой кашей и грибами
- Пирожки с солеными огурцами и яйцом

- Пирожки с рыбным фаршем
  -
- Пирожки с картофелем и рыбой
  -

Анастасия Геннадьевна Красичкова
Все лучшие рецепты тортов и пирожных. От сдобных булочек до низкокалорийных продуктов

Введение

Выпечка всегда занимала почетное место на столе. Неслучайно многие русские пословицы и поговорки посвящены именно пирогам, а не каким-либо другим кушаньям. Пироги издавна считались праздничным кушаньем и символом гостеприимства, именно поэтому говорится, что «не красна изба углами, а красна пирогами».

Наши мамы и бабушки обязательно пекли на праздники торты, печенье и пироги, причем в каждой семье хранились свои, проверенные временем рецепты. И хотя выбор продуктов был не так велик, как сейчас, выпечка всегда получалась на удивление вкусной. Сегодня разнообразные кондитерские изделия можно без труда купить в любом магазине, но иногда очень хочется снова вспомнить знакомый с детства вкус свежеиспеченной булочки или удивить гостей невероятной красоты тортом, приготовленным своими руками.

Обычно принято считать, что приготовление домашних кондитерских изделий занимает много времени, и именно поэтому многие хозяйки пекут крайне редко. Между тем булочки, пирожки, рогалики, кексы, рулеты можно испечь менее чем за час, причем из вполне доступных продуктов. Рецепты именно такой выпечки и собраны в этой книге. Воспользовавшись ими, вы сможете каждый день подавать к столу новое кондитерское изделие, не переставая восхищать близких своим кулинарным мастерством.

ГЛАВА 1. БУЛОЧКИ, РОГАЛИКИ, ВАТРУШКИ

Сдобные булочки со сметаной

1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла или маргарина, 5 яичных желтков, 50 г дрожжей, 100 г сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 ч в теплое место. Желтки растереть добела с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку и соль, размягченный маргарин или сливочное масло, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 25 мин в теплое место. Затем смазать булочки сметаной и поставить в разогретую до 220 °С духовку. Выпекать 15 мин.

Сдобные булочки с сахарной пудрой

1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 100 г сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 50 г дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 ч в теплое место. Пять желтков растереть добела с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку и соль, растопленное сливочное масло и ванильный сахар, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 25 мин в теплое место. Затем смазать булочки оставшимся желтком, посыпать сахарной пудрой и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 мин.

Сдобные булочки с изюмом и орехами

1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 50 г дрожжей, 50 г очищенных грецких орехов, 70 г изюма без косточек, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 ч в теплое место. Яйца взбить с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, размягченное сливочное масло и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Добавить орехи и изюм, перемешать, дать тесту подойти еще раз. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 20 мин в теплое место. Выпекать булочки до готовности в предварительно разогретой духовке.

Булочки с маком

1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 40–50 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки мака, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать. Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 мин в теплое место. Когда тесто поднимется, разделать его на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Дать расстояться в течение 10–15 мин, смазать поверхность изделий желтком и посыпать маком. Выпекать булочки в предварительно разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин.

Булочки с курагой

1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 40–50 г дрожжей, 100 г сахара, 200 г кураги, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Курагу тщательно вымыть, нарезать маленькими кусочками. Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать. Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 мин в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить курагу, вымесить и снова дать подняться. Затем разделать тесто на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Накрыть полотенцем, поставить на 15 мин в теплое место, затем смазать поверхность изделий желтком. Выпекать булочки в предварительно разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин.

Сдобные булочки с цукатами

1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного маргарина, 5 яичных желтков, 50 г дрожжей, 100 г цукатов, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления

Цукаты мелко нарезать. Для приготовления опары дрожжи развести в теплом молоке, добавить 500 г муки, перемешать и поставить на 1 ч в теплое место. Желтки растереть добела с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, размягченный маргарин, ванильный сахар, апельсиновую цедру и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Добавить цукаты, вымесить тесто и дать ему подойти еще раз. Затем выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в течение 10–15 мин и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Булочки с кунжутом

1,5–2 кг муки, 1 л молока, 200 г маргарина, 3 яйца, 15 г сухих дрожжей, 100 г сахара, 3 столовые ложки кунжута, 2 столовые ложки жирных сливок, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить растопленный маргарин, взбитые яйца, соль и сахар. Всыпать предварительно просеянную и смешанную с сухими дрожжами муку, тщательно вымесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто подойдет, выложить его на посыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Выложить их на смазанный растительным маслом противень. Смазать изделия сливками с помощью кисточки, посыпать кунжутом и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать до готовности.

Булочки с финиками

1,5–2 кг муки, 1 л молока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 15 г сухих дрожжей, 100 г сахара, 200 г фиников, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, соль.

Способ приготовления

Финики разрезать пополам вдоль, удалить косточки и мелко нарезать. Масло растопить на маленьком огне, добавить молоко, взбитые яйца, соль и сахар. Всыпать предварительно просеянную и смешанную с сухими дрожжами муку, тщательно вымесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить финики и лимонную цедру, вымесить и дать подойти еще раз. Затем выложить тесто на посыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Булочки с медом

600–700 г муки, 175 мл молока, 200 г маргарина, 10 г сухих дрожжей, 2 чайные ложки жидкого меда, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, мед, дрожжи, просеянную муку и соль, замесить тесто. Раскатать тесто колбаской, нарезать поперек небольшими кусочками и сформовать булочки. Выложить их на посыпанный мукой противень, выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Булочки из ржаной муки с медом и фундуком

700 г ржаной муки, 200 мл молока, 200 г сливочного масла, 10 г сухих дрожжей, 100 г очищенного фундука, 2 столовые ложки жидкого меда, соль.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Сливочное масло растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, мед, просеянную муку и соль, замесить тесто. Добавить орехи, перемешать, дать тесту подойти. Сформовать из него булочки продолговатой формы, выложить на посыпанный мукой противень и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Сливочные булочки с шоколадной глазурью

650 г муки, 175 мл 20 %-ных сливок, 150 г маргарина, 10 г сухих дрожжей, 2–3 столовые ложки сахара, 100 г белого шоколада, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить, добавить сливки, дрожжи, сахар, просеянную муку и соль, замесить тесто и поставить на 15 мин в теплое место. После этого раскатать тесто колбаской, нарезать поперек небольшими кусочками и сформовать булочки. Выложить их на смазанный растительным маслом противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане. Теплые булочки смазать глазурью с помощью кисточки, оставить до полного остывания.

Булочки с творогом и тмином

500 г муки, 250 г сухого творога, 20 г дрожжей, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, 2 яйца, 2 чайные ложки тмина, 0,5 чайной ложки тертой апельсиновой цедры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Муку просеять в миску, сделать углубление в центре. Дрожжи развести в подогретом молоке, добавить немного сахара, вылить в углубление, перемешать и поставить на 25 мин в теплое место. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, творог, соль, апельсиновую цедру и тмин. Тщательно вымесить тесто, дать ему подойти и разделать на небольшие шарики. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и оставить на некоторое время для расстойки. После этого выпекать булочки до готовности в предварительно разогретой духовке до 220 °С.

Сладкие булочки с кардамоном

1 кг муки, 500 мл молока, 150 г сахара, 100 г маргарина, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 столовая ложка молотого кардамона, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Смешать дрожжи с подогретым молоком, добавить яйцо, сахар (100 г), соль и кардамон. Всыпать 200 г муки и перемешать миксером, чтобы получилась однородная масса. После этого добавить оставшуюся муку и замесить тесто. Ввести размягченный маргарин и месить до тех пор, пока тесто не будет легко отходить от рук. Присыпать тесто мукой и оставить на 1 ч в теплом месте. Подошедшее тесто выложить на присыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и дать расстоять– ся. Затем смазать изделия желтком, посыпать сахаром и выпекать в предварительно разогретой до 220 ˚С духовке до готовности.

Сладкие булочки с ореховой посыпкой

1 кг муки, 500 мл молока, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г очищенных грецких орехов, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 яичный желток, 3–4 капли ромовой эссенции, 0,5 чайной ложки тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Смешать дрожжи с подогретым молоком, добавить яйцо, сахар, соль, лимонную цедру и ромовую эссенцию. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Добавить размягченное сливочное масло и месить до тех пор, пока тесто не будет легко отходить от рук. Присыпать тесто мукой и оставить на 1 ч в теплом месте. Подошедшее тесто выложить на присыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и дать расстояться. Затем смазать изделия желтком, посыпать орехами и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Заварные булочки

3 кг муки, 1 л молока, 300 г сливочного масла, 100–150 г сахара, 50 г сахарной пудры, 50 г дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

600 г муки залить 600 мл кипящего молока, тщательно перемешать и оставить на 1 ч. Оставшееся молоко подогреть, добавить дрожжи, перемешать и влить в тесто. Добавить сахар, соль и еще 600 г муки, перемешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить растопленное сливочное масло и вымесить. Добавляя небольшими порциями муку, продолжать вымешивать до тех пор, пока тесто не будет легко отставать от рук. Поставить его в теплое место на 40–50 мин, затем разделать на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Дать булочкам расстояться, посыпать сахарной пудрой, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Заварные булочки с абрикосовым кремом

1,5 кг заварного теста, 100 г абрикосов, 200 г сахара, 200 мл жирных сливок, 20 г желатина, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, вынуть косточки и положить в кастрюлю. Добавить сахар, оставить на 1,5 часа, затем перемешать и варить на слабом огне до размягчения. Желатин залить 200 мл теплой воды, перемешать, оставить на 20 мин, затем процедить. Абрикосовое пюре остудить и протереть через сито. Желатиновый раствор влить в предварительно взбитые сливки, размешать и добавить абрикосовое пюре. Крем перемешать, охладить до комнатной температуры. Тесто, приготовленное по предыдущему рецепту, разделать на булочки, выпечь в духовке, дать остыть и разрезать пополам вдоль. Смазать нижние половинки кремом, накрыть верхними половинками и дать застыть.

Французские ореховые булочки

800 г муки, 300 г очищенного фундука, 200 мл молока, 300 г сахара, 100 г сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 50 г дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кухонном комбайне. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 ч в теплое место. Пять желтков растереть добела с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, орехи, растопленное сливочное масло, ванильный сахар и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 25 мин в теплое место. Затем смазать булочки оставшимся желтком, посыпать сахарной пудрой и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 12–15 мин.

Кефирные булочки с корицей

1–1,5 кг муки, 500 мл молока, 500 мл кефира, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка молотой корицы, 1 пакетик сухих дрожжей, соль.

Способ приготовления

Для приготовления опары подогреть половину указанного количества молока, развести в нем дрожжи, добавить 1 столовую ложку сахара и 200–300 г муки. Тщательно перемешать, поставить в теплое место на 1 ч. Затем добавить кефир, взбитые яйца, растопленное сливочное масло, 3 столовые ложки сахара и соль, после чего вводить небольшими порциями оставшуюся муку, тщательно вымешивая при этом тесто. Дать тесту подняться, разделить на 3–4 части. Раскатать каждую в пласт толщиной около 0,5 см, посыпать корицей, смешанной с оставшимся сахаром, свернуть в виде рулета. Нарезать рулеты кусочками длиной 5 см, сделать на каждом крестообразный надрез. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться. Затем поставить в разогретую до 200 °С духовку, выпекать до готовности.

Сахарные булочки по-армянски

500 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить на маленьком огне, охладить. При постоянном растирании добавить яйца и сахарную пудру (150 г), затем ванильный сахар и просеянную муку. Тщательно вымесить тесто, разделать его на маленькие шарики. Раскатать каждый жгутом, сложить пополам и перевить концы. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 200–220 °С духовку. Выпекать 25–30 мин, охладить и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Булочки с цветной глазурью

Для теста: 400 г муки, 100 г сахара, 125 мл молока, 1 яйцо, 70 г грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Для глазури: 200 г сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 чайная ложка свекольного сока, 1 чайная ложка морковного сока.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кофемолке. Яйцо взбить с сахаром, добавить молоко и растительное масло, перемешать. Добавить предварительно просеянную муку, смешанную с орехами, солью, ванильным сахаром и пекарским порошком. Вымесить тесто и наполнить им на 2/3 формочки для булочек. Выпекать 25–30 мин в духовке, разогретой до 175 °С. Для приготовления глазури взбить белок с сахарной пудрой в крепкую пену, разделить полученную массу на 2 части. В одну добавить морковный сок, в другую – свекольный.

Полученной глазурью покрыть охлажденные булочки, дать застыть.

Булочки с яблоками

700 г муки, 300 мл молока, 100 г сахара, 125 г сливочного масла, 2 яблока, 15 г сухих дрожжей, молотая корица, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Муку просеять, смешать с сахаром, корицей, дрожжами и солью. Добавить подогретое молоко, смешанное с растопленным сливочным маслом, замесить тесто (если оно получилось жидким, добавить еще муки), поставить его в теплое место на 30 мин. В подошедшее тесто добавить яблоки, вымесить, выложить на присыпанную мукой доску, сформовать небольшие шарики. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку, выпекать до готовности. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой, охладить.

Булочки с мюсли

600 г блинной муки, 150 г мюсли, 120 мл молока, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка жидкого меда, 1 чайная ложка молотой корицы, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить мюсли, корицу и соль, влить подогретое молоко, мед и растопленное сливочное масло (40 г), замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 2–2,5 см, вырезать стаканом кружочки. Переложить их на смазанный оставшимся маслом противень, посыпать сахаром и выпекать в разогретой до 220 °С духовке 15–20 мин.

Булочки на скорую руку

1 кг муки, 200 мл молока, 150 г очищенных грецких орехов, 70 г сахарной пудры, 1 пакетик дрожжей, 2 яйца, 100 г сахара, 125 г маргарина, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Подогреть 70 мл молока, добавить дрожжи и 1 столовую ложку сахара, перемешать и поставить в теплое место на 10 мин. Оставшееся молоко смешать со взбитыми яйцами, добавить растопленный маргарин и оставшийся сахар, влить поднявшиеся дрожжи, перемешать. Добавить просеянную муку и соль, замесить не слишком крутое тесто. Поставить его в теплое место на 30 мин, затем выложить на присыпанную мукой доску и обмять. Разделить тесто на 4 части, тонко раскатать каждую и посыпать измельченными орехами, смешанными с сахарной пудрой. Скатать пласты в виде рулетов, нарезать поперек кусочками длиной 5 см. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, оставить на 25–30 мин в теплом месте. Затем выпекать булочки в предварительно разогретой духовке 15–20 мин.

Сладкие булочки с тмином

1 кг муки, 200 мл молока, 1 пакетик дрожжей, 2 яйца, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка семян тмина, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Подогреть 70 мл молока, добавить дрожжи и 1 столовую ложку сахара, перемешать и поставить в теплое место на 10 мин. Оставшееся молоко смешать со взбитыми яйцами, добавить растопленное сливочное масло (125 г) и 3 столовые ложки сахара, влить поднявшиеся дрожжи, перемешать. Добавить просеянную муку и замесить не слишком крутое тесто. Поставить его в теплое место на 30 мин, затем выложить на присыпанную мукой доску и обмять. Разделить тесто на 4 части, тонко раскатать каждую и смазать оставшимся сливочным маслом. Посыпать тмином, смешанным с сахаром, свернуть рулетом и нарезать поперек кусочками длиной 5 см. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем, оставить на 25–30 мин в теплом месте. Выпекать булочки в разогретой до 250 °С духовке до готовности.

Булочки на скорую руку с изюмом и цукатами

1 кг муки, 200 мл молока, 50 г изюма без косточек, 50 г цукатов, 1 пакетик дрожжей, 2 яйца, 100 г сахара, 125 г маргарина, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Изюм вымыть, обсушить. Цукаты нарезать небольшими кусочками. Подогреть 70 мл молока, добавить дрожжи и 1 столовую ложку сахара, перемешать и поставить в теплое место на 10 мин. Оставшееся молоко смешать со взбитыми яйцами, добавить растопленный маргарин и оставшийся сахар, влить поднявшиеся дрожжи, перемешать. Добавить просеянную муку и замесить не слишком крутое тесто. Поставить его в теплое место на 30 мин, затем добавить изюм и цукаты, тщательно вымесить. Выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики. Выложить их на смазанный растительным маслом противень, дать подняться. Выпекать булочки в предварительно разогретой духовке 15–20 мин, посыпать сахарной пудрой.

Булочки с маковой начинкой

1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 70 г сливочного масла, 40–50 г дрожжей, 100 г сахара, 3–4 столовые ложки мака, 1 яичный желток, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, 1 столовую ложку сахара и соль, перемешать. Добавить просеянную муку и ванильный сахар, вымесить тесто и поставить на 15 мин в теплое место. Для приготовления начинки оставшийся сахар смешать с растопленным сливочным маслом и маком. Поднявшееся тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 4 части и раскатать каждую в тонкий пласт. Выложить тонким слоем маковую начинку, свернуть в виде рулетов, нарезать поперек кусочками длиной 4–5 см. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в течение 10–15 мин, затем смазать поверхность желтком. Поставить в разогретую до 200 °С духовку, выпекать 15–20 мин.

Диетические булочки

500 г пшеничной муки, 400 г овсяной муки, 100 г овсяных хлопьев, 400 мл воды, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки меда, 1 пакетик сухих дрожжей, соль.

Способ приготовления

Подогретую до 40 °С воду смешать с растительным маслом, дрожжами, медом и солью. Небольшими порциями добавить просеянную муку, замесить тесто. Противень застелить бумагой для выпечки, выложить на него тесто небольшими порциями (с помощью столовой ложки), посыпать изделия овсяными хлопьями и поставить на 30 мин в теплое место. Выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Постные булочки с семенами подсолнечника

1 кг муки, 400 мл воды, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки очищенных семян подсолнечника, 30 г дрожжей, соль.

Способ приготовления

Приготовить опару из подогретой воды, дрожжей и 500 г муки, дать ей подняться. Добавить масло, сахар, соль и оставшуюся муку, тщательно вымесить тесто и поставить его на 1 ч в теплое место. Подошедшее тесто разделать на небольшие шарики, выложить их на присыпанный мукой противень, оставить на 25–30 мин в теплом месте для расстойки. Смазать поверхность изделий крепким сладким чаем, посыпать семенами подсолнечника. Выпекать в разогретой до 230 °С духовке до готовности.

Постные булочки с изюмом

1 кг муки, 400 мл воды, 100 г изюма, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 30 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления Изюм тщательно промыть, обсушить. Приготовить опару из подогретой воды, дрожжей и 500 г муки, дать ей подняться. Добавить масло, обычный и ванильный сахар, соль, оставшуюся муку и изюм, тщательно вымесить тесто и поставить его на 1 ч в теплое место. Подошедшее тесто разделать на небольшие шарики, выложить их на присыпанный мукой противень, оставить на 25–30 мин в теплом месте для расстойки. Выпекать булочки в разогретой до 230 °С духовке до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Постные булочки с сахарной посыпкой

1 кг муки, 400 мл воды, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки рафинированного сахара, 3 столовые ложки коричневого сахара, 30 г дрожжей, соль.

Способ приготовления

Приготовить опару из подогретой воды, дрожжей и 500 г муки, дать ей подняться. Добавить масло, рафинированный сахар, соль и оставшуюся муку, тщательно вымесить тесто и поставить его на 1 ч в теплое место. Подошедшее тесто разделать на небольшие шарики, выложить их на присыпанный мукой противень, оставить на 25–30 мин в теплом месте для расстойки. Смазать поверхность изделий крепким сладким чаем, посыпать коричневым сахаром. Выпекать в разогретой до 230 °С духовке до готовности.

Булочки с маком и луком

500 г муки, 250 мл воды, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 25 г сухих дрожжей, 3 столовые ложки мака, 2–3 луковицы, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Воду подогреть, добавить дрожжи, сахар и соль, перемешать, всыпать 100 г муки и поставить на 15 мин в теплое место. Затем добавить 1 яйцо, растительное масло и оставшуюся муку, вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук. Дать тесту подняться, затем добавить лук и тщательно вымесить. Разделать на небольшие шарики, выложить их на присыпанный мукой противень. Дать расстояться в течение 20–25 мин. Смазать поверхность изделий взбитым яйцом, посыпать маком и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать булочки до готовности.

Булочки из песочного теста с глазурью

Для теста: 900 г муки, 400 мл молока, 170 г сливочного маргарина, 50 г сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 яйца, соль.

Для глазури: 1 яичный желток, 2 столовые ложки коричневого сахара.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком, солью и сахаром, выложить горкой на разделочную доску.

Добавить нарезанный небольшими кусочками маргарин, рубить ножом до образования мелких крошек. Добавить молоко и взбитые яйца, замесить эластичное однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2,5 см, вырезать стаканом или выемкой кружочки. Переложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и посыпать коричневым сахаром. Выпекать в разогретой до 250 °С духовке 10–15 мин.

Булочки из песочного теста с арахисовой посыпкой

900 г муки, 400 мл молока, 170 г сливочного масла, 100 г очищенного арахиса, 50 г сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 яйца, 1 яичный желток, соль.

Способ приготовления

Арахис нарубить. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, солью и сахаром, выложить горкой на разделочную доску. Добавить нарезанное небольшими кусочками масло, рубить ножом до образования мелких крошек. Добавить яйца, взбитые с молоком, замесить эластичное однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2,5 см, вырезать стаканом или выемкой кружочки. Переложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и посыпать орехами. Выпекать в разогретой до 250 °С духовке 10–15 мин.

Булочки из песочного теста с шоколадом и изюмом

500 г песочного теста, 100 г изюма, 50 г черного шоколада, 1 яичный желток, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Шоколад положить на 30 мин в морозильную камеру, нарубить. Смешать песочное тесто с изюмом и шоколадом, сформовать небольшие лепешки толщиной 2,5–3 см. Выложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и поставить в разогретую до 250 °С духовку. Выпекать 10–15 мин, посыпать сахарной пудрой.

Пресные булочки

1,5 кг муки, 500 мл воды, 50 мл растительного масла, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Воду подогреть, добавить сахар, масло, соль и дрожжи, оставить на 5–7 мин. Всыпать треть указанного количества муки, замесить жидкое тесто. Затем, продолжая месить, добавить небольшими порциями оставшуюся муку (тесто должно легко отставать от рук). Поставить тесто в теплое место на 1 ч, затем хорошо вымесить. Отделяя небольшие комочки, раскатывать их на посыпанной мукой доске в жгуты. Каждый жгут свернуть в виде кренделя, выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки. Дать булочкам расстояться в теплом месте, затем смазать крепким сладким чаем и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать 12–15 мин при 220 °С.

Английские булочки

Для теста: 700 г муки, 300 мл молока, 100 г изюма, 100 г очищенных орехов, 75 г сливочного масла, 50 г сахара, 7 г дрожжей, 2 яйца, 1 столовая ложка молотой корицы, 1 чайная ложка молотой гвоздики, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, соль.

Для глазури: 100 мл молока, 70 г сахара.

Для посыпки: 70 г муки.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Муку просеять, добавить нарезанное небольшими кусочками масло, растереть до образования маленьких комочков. Добавить сахар, орехи, изюм, дрожжи, специи и соль. Полученной массе придать форму горки, сделать в центре углубление и вылить в него подогретое молоко, смешанное с яйцами. Замесить однородное эластичное тесто, оставить на 35–45 мин в теплом месте. После того как тесто поднимется, выложить его на присыпанную мукой разделочную доску, разделать на небольшие круглые булочки. Выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки, сделать на каждом изделии крестообразный надрез и оставить на 30–40 мин для расстойки. Муку смешать с небольшим количеством воды до консистенци густой сметаны, поместить полученную смесь в корнетик и наполнить ею надрезы на булочках. Поставить булочки в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15–20 мин. Для приготовления глазури горячее молоко смешать с сахаром и подогревать на маленьком огне до загустения при постоянном помешивании. Готовые булочки слегка охладить, смазать глазурью с помощью кисточки, дать застыть.

Булочки с апельсиновым кремом

1 кг муки, 400 мл молока, 200 г сливочного масла, 50 г сахара, 3 яйца, 1 яичный желток, 1 пакетик пекарского порошка, 5 капель апельсиновой эссенции, соль. Для крема: 200 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Для приготовления крема растереть масло с сахарной пудрой, добавить апельсиновую цедру, взбить. Муку просеять, смешать с солью, сахаром и пекарским порошком. Добавить масло, нарезанное небольшими кусочками, рубить ножом до образования крошек. Добавить слегка подогретое молоко, смешанное с яйцами, и апельсиновую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5 см. Смазать пласт апельсиновым кремом, свернуть в виде рулета, нарезать кусочками длиной 3–4 см. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать поверхность взбитым желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 10–15 мин.

Бублики классические с маком

Для теста: 500–700 г муки, 250 мл воды, 7 г сухих дрожжей, соль.

Для украшения: 1 яичный желток, 2–3 столовые ложки мака, 1 столовая ложка сахара.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с дрожжами и солью. Добавить теплую воду, замесить однородное плотное тесто. Накрыть его салфеткой, поставить на 30–40 мин в теплое место. По истечении указанного времени тесто тщательно вымесить, разделить на 10 частей и сформовать бублики. Для этого комочки теста скатать в шарики, сделать в середине каждого отверстие и слегка растянуть в стороны. В большой кастрюле довести до кипения 3 л воды, подсолить. Изделия опускать по 2–3 штуки в кипящую воду, варить 7–8 мин, вынимать шумовкой и выкладывать на решетку. Затем выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать поверхность взбитым желтком, посыпать маком, смешанным с сахаром. Выпекать бублики в разогретой до 200 °С духовке 25–30 мин.

Бублики сладкие с кунжутом

Для теста: 500–700 г муки, 250 мл воды, 7 г сухих дрожжей, 3 столовые ложки сахара, соль.

Для украшения: 1 яичный желток, 1 столовая ложка молока, 2–3 столовые ложки семян кунжута, 1 столовая ложка коричневого сахара.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с дрожжами, сахаром и солью. Добавить теплую воду, замесить однородное плотное тесто. Накрыть его салфеткой, поставить на 30–40 мин в теплое место. По истечении указанного времени тесто тщательно вымесить, разделить на 10 частей и сформовать бублики. В большой кастрюле довести до кипения 3 л воды, подсолить. Изделия опускать по 2–3 штуки в кипящую воду, варить 7–8 мин, вынимать шумовкой и выкладывать на решетку. Яичный желток взбить с молоком. Изделия выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать яичной смесью и посыпать семенами кунжута, смешанными с коричневым сахаром. Выпекать бублики в разогретой до 200 °С духовке 25–30 мин.

Бублики с тмином и паприкой

Для теста: 500–700 г муки, 250 мл воды, 7 г сухих дрожжей, 1 чайная ложка тмина, 1 столовая ложка сахара, 1 соль.

Для украшения: 1 яичный желток, 1–1,5 столовой ложки молотой паприки, 1 чайная ложка тмина.

Способ приготовления Муку просеять, смешать с дрожжами, сахаром и солью. Добавить теплую воду, замесить однородное плотное тесто. Накрыть его салфеткой, поставить на 30–40 мин в теплое место. Затем тщательно вымесить тесто, добавив тмин, разделить на 10–12 частей и сформовать бублики. В большой кастрюле довести до кипения 3 л воды, подсолить. Изделия опускать по 2–3 штуки в кипящую воду, варить 7–8 мин, вынимать шумовкой и выкладывать на решетку. Желток взбить с 2 чайными ложками холодной воды и щепоткой соли. Изделия выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать яичной смесью, посыпать тмином и паприкой. Поставить противень в разогретую до 200 °С духовку на 25–30 мин.

Банановые булочки

5 бананов, 250 г муки, 250 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г очищенных грецких орехов, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, размять вилкой или измельчить в блендере. Орехи мелко нарубить. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить взбитые яйца, перемешать. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, орехами, ванильным сахаром и солью. Добавить бананы и подогретое молоко, тщательно перемешать. Затем добавить масляно-яичную смесь, замесить однородное тесто. Сформовать булочки, выложить их на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 25–30 мин.

Булочки к кофе

500–600 г муки, 125 мл теплого молока, 125 г сливочного масла, 2 яйца, 1 яичный желток, 80 г сахара, 20 г дрожжей, 100 г засахаренных апельсиновых корочек, 80 г изюма без косточек, 0,5 чайной ложки тертой лимонной цедры, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка молотого кофе, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления Изюм вымыть, обсушить. Апельсиновые корочки мелко нарезать. Муку просеять, смешать с солью, сделать в середине углубление и влить в него подогретое молоко, смешанное с дрожжами. Поставить на 15 мин в теплое место, затем добавить растопленное сливочное масло, сахар, яйца. Замесить тесто, дать ему подойти, добавить изюм, апельсиновые корочки и лимонную цедру. Тщательно вымесить тесто, сформовать булочки и выложить на смазанный растительным маслом противень. Дать рас– стояться, смазать поверхность изделий желтком, взбитым с 1–2 чайными ложками воды, посыпать кофе, смешанным с сахарной пудрой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Творожные булочки с черникой

250 г творога, 200 г муки, 500 г черники, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 пакетик пекарского порошка, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Чернику перебрать, промыть, обсушить. Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, творог, ванилин и лимонную цедру. Перемешать, добавить просеянную муку, пекарский порошок, соль, замесить однородное тесто. Добавить чернику, перемешать. Разложить тесто по формочкам, выстланным бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку на 30–40 мин.

Миндальные булочки

500 г муки, 250 мл молока, 200 г очищенного миндаля, 100 г изюма, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 50 мл йогурта, 30 г дрожжей, 1 желток, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Миндаль подсушить в духовке, измельчить в кухонном комбайне или кофемолке. Изюм вымыть, обсушить. Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи и 100 г муки, перемешать и оставить на 20 мин в теплом месте. Добавить оставшуюся муку, сахар, яйцо, растопленное масло и соль, вымесить тесто и поставить на 30–45 мин в теплое место. Для приготовления начинки смешать молотый миндаль с изюмом, сахарной пудрой и йогуртом. Подошедшее тесто вымесить еще раз, выложить на посыпанную мукой доску и тонко раскатать тонким слоем. Выложить на пласт теста начинку, свернуть его в виде рулета, нарезать небольшими кусочками. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, смазать желтком, взбитым с 1–2 чайными ложками воды. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20–25 мин.

Булочки с мармеладом по-чешски

500 г муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 50 г сахара, 2 яйца, 30 г дрожжей, 150 г яблочного мармелада, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать углубление и влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Добавить взбитые яйца, замесить однородное тесто. Поставить его в теплое место на 1 ч, затем вымесить еще раз и выложить на присыпанную мукой доску. Раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать квадратными кусочками. Положить на середину каждого мармелад, соединить уголки крест– накрест. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 мин в теплое место для расстой– ки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Булочки с творожной начинкой

500 г муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 50 г сахара, 2 яйца, 1 яичный желток, 30 г дрожжей, 150 г жирного творога, 2 столовые ложки сливок, 2–3 столовые ложки грцких орехов, 1 столовая ложка растительного масла, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать углубление и влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Добавить взбитые яйца, замесить однородное тесто. Поставить его в теплое место на 1 ч. Для приготовления начинки творог смешать с нарубленными орехами, добавить сливки, поперчить, перемешать. Подошедшее тесто вымесить еще раз, выложить на присыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 1 см. Нарезать квадратиками, выложить на середину каждого начинку, сформовать булочки. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 мин в теплое место для расстойки. Затем смазать поверхность изделий желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Булочки с сырной начинкой

500 г муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 1 яичный желток, 30 г дрожжей, 100 г твердого сыра, 100 г орехов, 2 столовые ложки сливок, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать углубление и влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Добавить взбитые яйца, замесить однородное тесто. Поставить его в теплое место на 1 ч. Для приготовления начинки сыр натереть на терке, добавить орехи, сливки и сахарную пудру, перемешать. Подошедшее тесто вымесить еще раз, выложить на присыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать выемкой или стаканом кружочки, положить на середину каждого начинку, сформовать булочки в виде полумесяца и защипнуть края. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 мин в теплое место для расстойки, после чего смазать поверхность изделий желтком, взбитым с солью и 1–2 чайными ложками воды. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Американские булочки с джемом

300 г муки, 50 г сахара, 2 чайные ложки пекарского порошка, 100 г арахисовой пасты, 150 мл молока, 100 г яблочного джема, 70 мл растительного масла, 1 яйцо, 1,5 столовой ложки сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с сахаром, пекарским порошком и солью. Молоко смешать с арахисовой пастой, яйцом и растительным маслом, взбить миксером. Добавить мучную смесь, тщательно вымесить. Формочки, выстланные бумагой для выпечки, наполнить на 1/3 тестом, сделать в нем небольшие углубления и положить в них джем. Сверху выложить еще тесто, чтобы формочки были заполнены примерно на 2/3. Выпекать изделия в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Ромовые булочки

Для теста: 500 г муки, 200 мл воды, 8 яиц, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка рома, 30 г дрожжей, 1,5 столовой ложки сливочного масла, соль.

Для глазури: 100 г горького шоколада, 1 столовая ложка жирных сливок.

Способ приготовления

Приготовить опару из теплой воды, дрожжей и 100 г муки, поставить на 30 мин в теплое место. Желтки отделить от белков, белки взбить. Желтки растереть с оставшейся мукой, добавить сахар, соль, молоко, ром и белки. Тщательно перемешать, добавить опару, вымесить тесто и поставить на 30–45 мин в теплое место. Подошедшее тесто вымесить, разделать на небольшие шарики и выложить на противень, смазанный сливочным маслом. Дать булочкам рассто– яться, затем поставить в разогретую до 250 °С духовку на 10–15 мин. Пока булочки пекутся, приготовить глазурь: шоколад растопить на водяной бане, добавить сливки, перемешать. Теплые булочки смазать глазурью с помощью кисточки, дать остыть.

Деликатесные булочки с изюмом

500 г муки, 200 мл воды, 8 яиц, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки молока, 100 г изюма без косточек, 50 г очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка коньяка, 3–4 капли апельсиновой эссенции, 30 г дрожжей, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1,5 столовой ложки сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить, смешать с изюмом, добавить коньяк и апельсиновую эссенцию, перемешать. Приготовить опару из теплой воды, дрожжей и 100 г муки, поставить на 30 мин в теплое место. Желтки отделить от белков, белки взбить. Желтки растереть с оставшейся мукой, добавить сахар, молоко и белки. Тщательно перемешать, добавить опару, вымесить тесто и поставить на 30–45 мин в теплое место. В подошедшее тесто добавить изюм и орехи, вымесить, разделать на небольшие шарики и выложить на противень, смазанный сливочным маслом. Накрыть изделия полотенцем. Поставить на 30 мин в теплое место для расстойки, затем выпекать в разогретой до 250 °С духовку 10–15 мин. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Булочки с оливками и орехами

700 г муки, 350 мл воды, 125 г очищенных грецких орехов, 100 г оливок без косточек, 1 яичный желток, 1 пакетик сухих дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Орехи нарубить, оливки мелко нарезать. Муку просеять, смешать с дрожжами, сахаром, солью и перцем. Воду слегка подогреть, добавить оливковое масло и мучную смесь, замесить однородное эластичное тесто. Дать ему подойти в течение 10–15 мин, затем выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1 см. Нарезать тесто квадратиками, выложить на середину каждого немного орехов, смешанных с оливками, защипнуть края. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для запекания, оставить на 10 мин для расстойки. Затем смазать поверхность булочек желтком, взбитым с 1–2 чайными ложками воды, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин.

Итальянские булочки с помидорами и оливками

1,2 кг муки, 350 мл молока, 225 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 яйца, 1 яичный белок, 200 г вяленых помидоров, 70 г оливок без косточек, 15 г сухих дрожжей, 1 чайная ложка сухого базилика, 1 чайная ложка сухого розмарина, крупная морская и обычная поваренная соль.

Способ приготовления

Муку просеять, 300 г смешать с дрожжами и сахаром, добавить поваренную соль. Влить молоко, подогретое со сливочным маслом, взбить миксером. Добавить яйца и 200 г муки, перемешать. Постепенно добавить оставшуюся муку, замесить эластичное тесто, оставить на 15 мин. Оливки и вяленые помидоры мелко нарезать, добавить в подошедшее тесто вместе с базиликом и розмарином, тщательно вымесить. Разделать полученную массу на небольшие шарики, выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Смазать изделия белком, взбитым с небольшим количеством воды, посыпать морской солью. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Булочки с капустой

600 г муки, 400 г капусты, 100 мл молока, 30 г дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки семян тмина, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, мелко нарубить. Молоко подогреть, добавить дрожжи, сахар и просеянную муку. Замесить однородное тесто, добавить капусту и соль, тщательно вымесить. Дать тесту подняться в теплом месте, вымесить, сформовать булочки. Выложить их на смазанный растительным масло (1 столовая ложка) противень, накрыть полотенцем и дать расстояться. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин, затем смазать оставшимся маслом и посыпать тмином. Выпекать еще 10–15 мин.

Булочки с кориандром

500 г дрожжевого теста, 1 яичный желток, 1 столовая ложка кориандра, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка крупной морской соли. Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики. Выложить их на противень, смазанный растительным маслом, накрыть полотенцем и дать расстояться в течение 35–40 мин. Смазать изделия яичным желтком, взбитым с 1 чайной ложкой воды, посыпать кориандром и солью. Выпекать булочки в предварительно разогретой духовке 20–25 мин.

Булочки с морской капустой

500 г дрожжевого теста, 50 г сушеной морской капусты, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яичный желток, соль.

Способ приготовления

Морскую капусту растолочь в ступке, добавить в тесто, тщательно вымесить. Сформовать небольшие булочки, выложить их на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и оставить на 35–40 мин в теплом месте для расстойки. Затем смазать яичным желтком, взбитым с 1 чайной ложкой воды и солью, поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать 20–25 мин.

Булочки с кукурузной посыпкой

500 г дрожжевого теста, 2 столовые ложки кукурузной крупы, 1 яичный желток, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, обмять и разделать на небольшие шарики. Выложить их на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и дать расстояться в теплом месте. Поверхность изделий смазать яичным желтком, взбитым с молоком и сахаром, посыпать кукурузной крупой. Выпекать булочки в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Булочки с ржаными хлопьями и орехами

500 г дрожжевого теста, 1 яичный желток, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка ржаных хлопьев, 50 г очищенного фундука, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Орехи мелко нарубить, смешать с ржаными хлопьями. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, обмять, сформовать булочки продолговатой формы и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть полотенцем, поставить на 35–40 мин в теплое место. Затем смазать поверхность изделий желтком, взбитым с молоком и солью, посыпать хлопьями и орехами. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Булочки «Здоровье»

500 г дрожжевого теста из ржаной муки, 1 яичный желток, 50 г очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка овсяных хлопьев, 1 столовая ложка ячменных хлопьев, 1 столовая ложка очищенных семян подсолнечника, 1 столовая ложка льняного семени, 1 столовая ложка растительного масла, крупная морская соль.

Способ приготовления

Орехи нарубить, смешать с хлопьями, семенами подсолнечника и льняным семенем. Часть смеси отложить, оставшуюся соединить с тестом, тщательно вымесить. Сформовать небольшие булочки, выложить их на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и оставить на 30 мин в теплом месте. Затем смазать поверхность изделий желтком, взбитым с 1–2 чайными ложками воды, посыпать морской солью и смесью из орехов и хлопьев. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин.

Булочки «Шоколадные»

500 г сдобного дрожжевого теста, 2 столовые ложки кокосовой стружки, 100 г молочного шоколада, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка маргарина. Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в жгут и нарезать поперек небольшими кусочками. Сформовать булочки, выложить их на смазанный маргарином противень, дать расстояться в течение 30 мин. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности. Шоколад растопить на водяной бане, смешать со сливками. Смазать булочки полученной глазурью, посыпать кокосовой стружкой и дать застыть.

Булочки с брусничным конфитюром

500 г сдобного дрожжевого теста, 100 г брусничного конфитюра, 70 г очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Орехи мелко нарубить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, сформовать булочки и выложить на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, сделать в середине каждой булочки углубление и положить в него немного конфитюра. Посыпать булочки орехами, выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 мин.

Булочки со сливочным кремом

1 кг сдобного дрожжевого теста, 300 мл жирных сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, сформовать булочки круглой формы. Выложить их на смазанный маргарином противень, дать расстояться в течение 30 мин, затем выпекать в разогретой духовке 20–25 мин. Для приготовления крема сливки взбить с 50 г сахарной пудры. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой, соединить со взбитыми сливками, перемешать. Готовые булочки охладить, разрезать пополам вдоль, нижние половинки смазать кремом и накрыть верхними половинками.

Булочки с шоколадным кремом

1 кг сдобного дрожжевого теста, 300 мл жирных сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, сформовать булочки круглой формы. Выложить их на смазанный маргарином противень, дать рас– стояться в течение 30 мин, затем выпекать в разогретой духовке 20–25 мин. Для приготовления крема сливки взбить с 50 г сахарной пудры, добавить какао, тщательно перемешать. Соединить с белками, предварительно взбитыми в крепкую пену с оставшейся сахарной пудрой, перемешать. Готовые булочки охладить, срезать верхушки, вынуть часть мякиша и наполнить кремом. Накрыть срезанными верхушками.

Булочки с фундуком

500 г дрожжевого теста, 150 г очищенного фундука, 1 яичный желток, 50 г сливочного масла, 70 г сахарной пудры, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Фундук мелко нарубить, смешать с половиной указанного количества сахарной пудры. Сливочное масло растопить на маленьком огне. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Смазать его сливочным маслом, выложить сверху ореховую начинку и свернуть в виде рулета. Нарезать рулет поперек кусочками длиной 5 см, сделать на каждом небольшой крестообразный надрез. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 мин в теплое место. Затем смазать поверхность булочек желтком, взбитым с молоком, и посыпать оставшейся сахарной пудрой. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Булочки с изюмно-ромовой начинкой

500 г дрожжевого теста, 150 г изюма без косточек, 50 мл рома, 50 г очищенных орехов, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Изюм тщательно промыть, залить ромом и оставить на 10 мин, после чего пропустить через мясорубку вместе с орехами. Добавить сахар, перемешать. Сливочное масло растопить на слабом огне. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Смазать его сливочным маслом, выложить сверху начинку и свернуть в виде рулета. Нарезать рулет поперек кусочками длиной 3–4 см, выложить их на смазанный маргарином противень срезами вниз. Накрыть булочки полотенцем и поставить на 30 мин в теплое место, после чего выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Булочки с начинкой из творога и цукатов

500 г дрожжевого теста, 150 г жирного творога, 70 г цукатов, 1 яичный желток, 50 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Цукаты мелко нарезать. Для приготовления начинки творог протереть через сито, добавить размягченное сливочное масло, сливки, цукаты и сахар, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Выложить на тесто творожную начинку, разровнять и свернуть пласт в виде рулета. Нарезать поперек кусочками длиной 5 см, выложить изделия на смазанный маргарином противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 мин в теплое место. Затем смазать поверхность булочек желтком и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать 15–25 мин. Готовые булочки посыпать пудрой.

Булочки с инжиром и шоколадной глазурью

500 г сдобного дрожжевого теста, 100 г белого шоколада, 150 г сушеного инжира, 1 столовая ложка цветной сахарной посыпки, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Инжир промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, добавить инжир, тщательно вымесить и сформовать булочки продолговатой формы. Выложить их на противень, смазанный маргарином, накрыть полотенцем и оставить на 45 мин в теплом месте. Выпекать в разогретой до 200 °С до готовности, слегка охладить. Смазать булочки растопленным на водяной бане шоколадом, украсить сахарной посыпкой.

Булочки с кедровыми орешками

600 г дрожжевого теста, 100 г очищенных кедровых орешков, 1 яичный желток, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части, раскатать обе в пласты толщиной 1,5 см. Из большого пласта вырезать стаканом кружочки, из маленького – звездочки с помощью выемки. Смазать изделия желтком, взбитым со сливками. На кружочки теста положить звездочки, посыпать кедровыми орешками. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин.

Баранки

400 г муки, 100 г сахара, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить просеянную муку и молоко, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и раскатать каждый в тонкий жгут длиной 10 см. Соединить концы жгутов, выложить изделия на смазанный растительным маслом противень. Смазать баранки взбитым желтком, выпекать в предварительно разогретой духовке 12–15 мин.

Баранки с маком

400 г муки, 100 г сахара, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливок, 2 столовые ложки мака, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить просеянную муку и молоко, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и раскатать каждый в тонкий жгут длиной 10 см. Соединить концы жгутов, выложить изделия на смазанный растительным маслом противень. Смазать баранки желтком, взбитым со сливками, посыпать маком. Выпекать в предварительно разогретой духовке 12–15 мин.

Круассаны со сгущенным молоком

1 кг муки, 500 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 200 мл молока, 200 г вареного сгущенного молока, 50 г дрожжей, 4 яйца, 1 чайная ложка пекарского порошка, соль.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с теплым молоком, добавить 1 столовую ложку сахара и поставить на 15 мин в теплое место. Затем добавить растопленный маргарин (1 столовую ложку отложить), оставшийся сахар, просеянную муку, пекарский порошок, яйца и соль. Замесить однородное, не слишком густое тесто. Накрыть его пленкой, поставить на 1 ч в холодильник, затем тонко раскатать и нарезать треугольными кусочками. Положить на каждый немного сгущенного молока, закрутить. Изделия выложить на противень, смазанный оставшимся маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Круассаны со смородиновым вареньем

1 кг муки, 500 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 200 мл молока, 200 г густого смородинового варенья, 50 г дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка пекарского порошка, соль.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с теплым молоком, добавить 1 столовую ложку сахара и поставить на 15 мин в теплое место. Затем добавить растопленный маргарин (1 столовую ложку отложить), оставшийся сахар, просеянную муку, пекарский порошок, яйца и соль. Замесить однородное, не слишком густое тесто. Накрыть его пленкой, поставить на 1 ч в холодильник, затем тонко раскатать и нарезать треугольными кусочками. Положить на каждый немного варенья, закрутить. Изделия выложить на противень, смазанный оставшимся маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин. Готовые круассаны посыпать сахарной пудрой.

Круассаны из слоеного теста

500 г дрожжевого слоеного теста, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка маргарина, 2–3 столовые ложки коричневого сахара.

Способ приготовления

Тесто тонко раскатать, нарезать кусочками треугольной формы, посыпать каждый сахаром и закрутить. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать желтком, взбитым со сливками. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Рогалики «Шоколадные»

1 кг муки, 400 г маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Из теплого молока, размягченного маргарина, муки, ванильного сахара и разрыхлителя замесить однородное эластичное тесто. Раскатать его тонким слоем, нарезать кусочками треугольной формы, свернуть их в виде рогаликов. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать взбитым яйцом. Посыпать рогалики сахаром, смешанным с какао, поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 25–30 мин.

Рогалики с арахисом

1 кг муки, 400 г маргарина, 200 мл молока, 100 г очищенного арахиса, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Арахис мелко нарубить. Из теплого молока, размягченного маргарина, муки, ванильного сахара и разрыхлителя замесить однородное эластичное тесто. Раскатать его тонким слоем, нарезать кусочками треугольной формы, свернуть их в виде рогаликов. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать взбитым яйцом. Посыпать рогалики сахаром, смешанным с арахисом, поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 25–30 мин.

Рогалики с кунжутом

1 кг муки, 400 г маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 столовая ложка семян кунжута, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Из теплого молока, размягченного маргарина, муки, ванильного сахара и разрыхлителя замесить однородное эластичное тесто. Раскатать его тонким слоем, нарезать кусочками треугольной формы, свернуть их в виде рогаликов. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать взбитым яйцом. Посыпать рогалики коричневым сахаром и кунжутом. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Рогалики на сметане с изюмом

700 г муки, 200 г сметаны, 200 г сливочного маргарина, 200 г изюма без косточек, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

Способ приготовления

Изюм тщательно промыть, обсушить. Маргарин растопить (1 столовую ложку отложить), добавить сметану, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и солью, замесить однородное эластичное тесто. Разделить его 4 части, раскатать каждую в тонкий круглый пласт и разрезать по радиусам на 8-10 частей. Положить на каждый кусочек теста немного изюма и свернуть рогалики от широкой части к узкой. Выложить изделия на противень, смазанный оставшимся маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 20–25 мин. Готовые рогалики посыпать сахарной пудрой.

Рогалики «Сахарные»

500–600 г муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г яблочного повидла, 2–3 столовые ложки сливок, 2–3 столовые ложки сахара, 20 г дрожжей, соль.

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить дрожжи, растопленное масло, муку и соль, замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, нарезать кусочками треугольной формы. На середину каждого кусочка положить немного повидла, сформовать рогалики. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать сливками и посыпать сахаром. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 мин.

Рогалики «Апельсиновые»

500–600 г муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г апельсинового джема, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки кокосовой стружки, 20 г дрожжей, соль.

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить дрожжи, растопленное масло, муку и соль, замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, нарезать кусочками треугольной формы. На середину каждого кусочка положить немного апельсинового джема, сформовать рогалики. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать крепким чаем, посыпать сахаром и кокосовой стружкой. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 мин.

Рогалики «Вишневые»

500–600 г муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г цукатов из вишни, 100 г вареного сгущенного молока, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 20 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки цукаты мелко нарезать, смешать со сгущенным молоком. Молоко подогреть, добавить дрожжи, растопленное масло, муку, ванильный сахар и соль, замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, нарезать кусочками треугольной формы. На середину каждого кусочка положить немного начинки, сформовать рогалики. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Выпекать 15–20 мин, готовые рогалики посыпать сахарной пудрой.

Рогалики с марципаном

600 г муки, 400 г сливочного масла, 200 мл воды, 200 г марципановой массы, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить сахар, размягченное сливочное масло, яйцо и холодную воду, быстро замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, нарезать кусочками треугольной формы. На середину каждого кусочка положить немного марципановой массы, сформовать рогалики. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Сайки сдобные

500 г муки, 250 мл молока, 2 яйца, 1 яичный желток, 3 столовые ложки сливок, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 30 г дрожжей, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать в середине углубление, влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами и 1 столовой ложкой сахара, замесить тесто и оставить на 15 мин в теплом месте. Затем добавить оставшийся сахар, растопленное масло, взбитые яйца, лимонную цедру и соль, тщательно вымесить. Дать тесту подняться, выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики. Обмакнуть их в желток, взбитый со сливками, выложить в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 20–25 мин. Готовые сайки посыпать сахарной пудрой.

Сайки с курагой

500 г муки, 250 мл молока, 200 г кураги, 2 яйца, 1 яичный желток, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 30 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Способ приготовления

Курагу вымыть, замочить на 15 мин в теплой воде, отжать и пропустить через мясорубку. Муку просеять горкой в миску, сделать в середине углубление, влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами и сахаром, замесить тесто и оставить на 15 мин в теплом месте. Затем добавить ванильный сахар, растопленное масло, взбитые яйца, курагу и соль, тщательно вымесить. Дать тесту подняться, выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать яичным желтком, взбитым с 1–2 чайными ложками воды, поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать 25–30 мин, затем посыпать сахарной пудрой.

Пышки сливочные с маком

500–600 г муки, 250 мл сливок, 2 яйца, 1 яичный желток, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки мака, 30 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать в середине углубление, влить в него подогретые сливки, смешанные с дрожжами и сахаром, замесить тесто и оставить на 15 мин в теплом месте. Затем добавить ванильный сахар, растопленное сливочное масло и взбитые яйца, тщательно вымесить. Поставить тесто на 30–40 мин в теплое место, затем выложить на присыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 2,5 см. Вырезать с помощью стакана или выемки кружки, выложить их на смазанный маргарином противень. Смазать поверхность изделий яичным желтком, взбитым с молоком, посыпать маком. Выпекать пышки в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин.

Назук соленый

Для теста: 750 г муки, 230 мл воды, 30 г дрожжей, 2 яичных желтка, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 400 г муки, 500 г топленого масла, 2 чайные ложки соли, шафран на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду подогреть, добавить дрожжи и соль, всыпать предварительно просеянную муку и замесить однородное тесто. Вымешивать его 15–20 мин, затем поставить на 30 мин в теплое место. Для приготовления начинки растереть 250 г топленого масла с шафраном и солью, добавить муку и растирать до образования рассыпчатой массы. Оставшееся масло растопить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см, смазать маслом, сложить пополам, снова раскатать и смазать маслом. Повторить так 4 раза, затем вновь раскатать тесто, смазать маслом и свернуть рулетом. Нарезать поперек кусками средней величины, раскатать каждый в лепешку толщиной около 1 см, выложить в середину начинку. Соединить края изделий, защипнуть, выложить швами вниз на смазанный растительным маслом противень. Поверхность изделий смазать взбитыми желтками, наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Назук сладкий

Для теста: 750 г муки, 230 мл воды, 30 г дрожжей, 2 яичных желтка, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 400 г муки, 350 г топленого масла, 200 г сахара, шафран на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду подогреть, добавить дрожжи и соль, всыпать предварительно просеянную муку и замесить однородное тесто. Вымешивать его 15–20 мин, затем поставить на 30 мин в теплое место. Для приготовления начинки растереть 200 г топленого масла с шафраном и сахаром, добавить муку и растирать до образования рассыпчатой массы. Оставшееся масло растопить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см, смазать маслом, сложить пополам, снова раскатать и смазать маслом. Повторить так 4 раза, затем вновь раскатать тесто, смазать маслом и свернуть рулетом. Нарезать поперек кусками средней величины, раскатать каждый в лепешку толщиной около 1 см, выложить в середину начинку. Соединить края изделий, защипнуть, выложить швами вниз на смазанный растительным маслом противень. Поверхность изделий смазать взбитыми желтками, наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Назук с корицей

750 г муки, 200 мл молока, 150 г сливочного масла, 175 г сахара, 5 яиц, 50 г дрожжей, 1 чайная ложка молотой корицы, ванилин и шафран на кончике ножа, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить размягченное масло и продолжать растирать до тех пор, пока масса не станет белой. После этого добавить теплое молоко, смешанное с дрожжами и солью, шафран, ванилин и корицу. Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку и вымесить тесто. Поставить его на 30–40 мин в теплое место, затем выложить на присыпанную мукой доску и разделить на несколько одинаковых частей. Сформовать из каждой лепешку толщиной 1,5 см, выложить на смазанный растительным маслом противень и оставить на 20 мин в теплом месте для расстойки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Ватрушки с творогом

Для теста: 600 г муки, 150 мл молока, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 8 г сухих дрожжей, соль.

Для начинки: 200 г творога, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 3 столовые ложки сахарной пудры, 3 желтка.

Способ приготовления

Из муки, подогретого молока, растопленного сливочного масла, сахара, дрожжей и соли замесить тесто, оставить на 30 мин в теплом месте. Для приготовления начинки творог растереть с размягченным сливочным маслом и желтками, добавить сахарную пудру и сметану, перемешать. Подошедшее тесто раскатать, вырезать из него кружки величиной с чайное блюдце, положить на середину каждого начинку и защипнуть края так, чтобы часть начинки осталась открытой. Выложить ватрушки на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25–30 мин.

Ватрушки «Нежные»

Для теста: 400 г муки, 150 г маргарина, 3 яичных желтка, 100 мл молока, 100 мл воды, 30 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 400 г сухого творога, 3 яичных желтка, 100 г сливочного масла, 2–3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка муки.

Для смазывания: 1 яйцо, 1 столовая ложка молока.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи развести в теплой воде, добавить 200 г муки, перемешать. Поставить в теплое место на 45 мин, затем добавить желтки, сахар, соль, молоко и оставшуюся муку. Выложить тесто на присыпанную мукой доску и тщательно вымесить, добавив размягченный маргарин. Поставить тесто в теплое место на 1–1,5 ч. Для приготовления начинки творог протереть через сито, добавить желтки, сахар, муку и сливочное масло, тщательно перемешать. Подошедшее тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать выемкой кружки, положить на середину каждого немного начинки и защипнуть края каждого кружка, оставив середину открытой. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, оставить на 20 мин для расстойки. Затем смазать яйцом, взбитым с молоком, выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Ватрушки с творогом и зеленью

Для теста: 500 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 250 г жирного творога, 2–3 столовые ложки сливок, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить теплое молоко с разведенными в нем дрожжами, 80 мл растительного масла и соль. Замесить однородное тесто, поставить на 1 ч в теплое место. Для приготовления начинки зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, смешать с творогом, добавить сливки, посолить. Подошедшее тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать выемкой кружки, положить на середину каждого немного начинки и защипнуть края каждого кружка, оставив середину открытой. Выложить изделия на смазанный оставшимся растительным маслом противень, оставить на 20 мин для расстойки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Ватрушки с творогом и изюмом

500 г дрожжевого теста, 200 г творога, 100 г изюма, 100 мл густых сливок, 2 яичных желтка, 2–3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Изюм тщательно промыть, обсушить. Творог протереть через сито, добавить сахар, сливки, ванилин и изюм, тщательно перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,7–1 см, вырезать кружки величиной с чайное блюдце. Положить на середину каждого начинку, сформовать ватрушки. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать взбитыми желтками. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 25–30 мин.

Ватрушки с гречневой кашей

600 г сдобного дрожжевого теста, 300 г гречневой каши, 200 г вареной говяжьей печени, 5 столовых ложек сливочного масла, 3–4 столовые ложки сметаны, 1 яичный желток, 2 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле (1 столовая ложка). Печень пропустить через мясорубку, добавить гречневую кашу, лук и оставшееся размягченное масло, посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки. Положить на середину каждого начинку, защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, дать расстояться в теплом месте. Затем смазать желтком, взбитым со сметаной, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Ватрушки с пшенной кашей

600 г сдобного дрожжевого теста, 300 г сваренной на молоке пшенной каши, 1 яичный желток, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки. Положить на середину каждого немного каши, защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить изделия на противень, смазанный маргарином, оставить на 20 мин в теплом месте для расстойки. Затем смазать желтком, взбитым со сливками, поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать до готовности.

Ватрушки с картофелем и луком

500 г дрожжевого теста, 400 г картофельного пюре, 2 столовые ложки топленого масла, 2 луковицы, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в топленом масле и смешать с картофельным пюре. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки. Положить на середину каждого начинку, защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, дать расстояться в теплом месте. Затем смазать желтком, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Ржаные ватрушки с картофелем и беконом

500 г дрожжевого теста из ржаной муки, 400 г картофельного пюре, 100 г бекона, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Бекон нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком, смешать с картофельным пюре, посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной около 1 см. Вырезать выемкой кружки. Положить на середину каждого приготовленную начинку, защипнуть края, оставив середину свободной. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в течение 15 мин, после чего выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Ватрушки из песочного теста

Для теста: 500–600 г муки, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

Для начинки: 500 г творога, 100 г сахара, 2 яйца.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с сахаром, солью и разрыхлителем, добавить нарезанное маленькими кусочками масло.

Рубить ножом до образования крошек, затем быстро замесить тесто и положить его на 30 мин в холодильник. Для приготовления начинки творог растереть с сахаром, добавить яйца, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки. Положить на середину каждого немного начинки и защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 220 °С духовку. Выпекать до готовности.

Ватрушки с творогом и цукатами

600 г песочного теста, 400 г творога, 100 г сахара, 100 г цукатов, 2 яичных желтка, 2–3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления начинки творог растереть с сахаром и желтками, добавить мелко нарезанные цукаты, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки. Положить на середину каждого немного начинки и защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 25–30 мин. Готовые ватрушки посыпать сахарной пудрой.

Пончики с корицей

1,2 кг муки, 400 мл молока, 25 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 150 г сахарной пудры, 3 яйца, 1 чайная ложка корицы, растительное масло для жаренья, соль.

Способ приготовления

Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи и половину указанного количества муки, замесить опару и поставить на 1–2 ч в теплое место. Затем добавить сахар, соль, корицу, яйца и оставшуюся муку, замесить однородное эластичное тесто. Добавить размягченное сливочное масло, тщательно вымесить. Оставить тесто на 1–1,5 ч в теплом месте, затем выложить на присыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Сделать в середине каждого отверстие. Жарить пончики на сковороде в большом количестве раскаленного растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

Пончики «Ромовые»

1,2 кг муки, 400 мл молока, 25 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 3–4 капли ромовой эссенции, 3 столовые ложки кокосовой стружки, растительное масло для жаренья, соль.

Способ приготовления

Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи и половину указанного количества муки, замесить опару и поставить на 1–2 ч в теплое место. Затем добавить сахар, соль, яйца, апельсиновую цедру, ромовую эссенцию и оставшуюся муку, замесить однородное эластичное тесто. Добавить размягченное сливочное масло, тщательно вымесить. Оставить тесто на 1–1,5 ч в теплом месте, затем выложить на присыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Жарить пончики на сковороде в большом количестве раскаленного растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира. Готовые пончики посыпать кокосовой стружкой.

Пончики из творожного теста

250 г творога, 250 г муки, 100 г сахара, 100 г сахарной пудры, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, растительное масло для жаренья, соль.

Способ приготовления

Творог растереть с сахаром и яйцами, добавить муку, разрыхлитель и соль, тщательно вымесить. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать выемкой небольшие кружочки. Жарить пончики в большом количестве разогретого растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира. Переложить пончики на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Творожные пончики с тмином

250 г творога, 250 г муки, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка семян тмина, растительное масло для жаренья, соль.

Способ приготовления

Творог растереть с яйцами, добавить муку, разрыхлитель, тмин и соль, тщательно вымесить. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать выемкой небольшие кружочки. Жарить пончики в большом количестве разогретого растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира.

Пончики «Калорийные»

200 г муки, 300 г крахмала, 300 г сахара, 8 яиц, 100 мл молока, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, растительное масло для жаренья.

Способ приготовления

Яйца растереть добела с сахаром, добавить муку, крахмал, теплое молоко, разрыхлитель и цедру. Замесить однородное тесто, выложить его на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики. Жарить пончики в большом количестве разогретого растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира.

Пончики на сгущенном молоке

400 г муки, 200 г сгущенного молока, 4 яйца, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао, 1 чайная ложка разрыхлителя, растительное масло для жаренья.

Способ приготовления

Яйца смешать со сгущенным молоком, взбить миксером. Продолжая взбивать, добавить просеянную муку и разрыхлитель. Выложить тесто на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики. Жарить пончики в большом количестве разогретого растительного масла до готовности, выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира. Переложить пончики на блюдо и посыпать сахарной пудрой, смешанной с какао.

ГЛАВА 2. КЕКСЫ, РУЛЕТЫ, ПУДИНГИ

Кекс «День и ночь»

200 г муки, 250 г сахарной пудры, 4 яйца, 100 мл растительного масла, 100 мл воды, 50 г изюма без косточек, 3 столовые ложки разрыхлителя, 1 столовая ложка порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Желтки отделить от белков, растереть с сахарной пудрой (200 г) и ванильным сахаром. Небольшими порциями добавить муку, смешанную с разрыхлителем, растительное масло и воду, затем ввести взбитые в крепкую пену белки. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее половину приготовленного теста, сверху выложить изюм. В оставшееся тесто добавить какао, перемешать и выложить поверх изюма. Выпекать кекс в разогретой до 200–220 °С духовке до готовности, вынуть из формы и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Кекс с пряностями

800 г муки, 400 мл кефира, 200 г сливочного масла, 300 г сахара, 200 г густого варенья, 3 яйца, 1 столовая ложка маргарина, по 1 чайной ложке молотой корицы, толченого бадьяна и молотой гвоздики, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Яйца растереть добела с сахаром, добавить размягченное масло, варенье, кефир и пряности. Добавить просеянную муку и соду, замесить густое тесто. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в разогретой до 180 °С духовке до готовности (последнюю можно проверить, наколов изделие деревянной шпажкой или заостренной спичкой).

Кекс «Медовый»

800 г муки, 400 мл кислого молока, 200 г сливочного масла, 300 г сахара, 200 г натурального меда, 3 яйца, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Яйца растереть добела с сахаром, добавить размягченное масло, мед, кислое молоко, корицу и апельсиновую цедру. Добавить просеянную муку и соду, замесить густое тесто. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Вынуть кекс из формы, посыпать сахарной пудрой.

Кекс «Зебра»

600 г муки, 400 г сахара, 400 мл сметаны, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 2 столовые ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сметану и погашенную уксусом соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто и разделить его на 2 части. В одну часть добавить какао, в другую – ванильный сахар. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом, чередуя светлые и темные слои. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 25–30 мин.

Шоколадный кекс с изюмом

600 г муки, 400 г сахара, 400 мл сметаны, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 150 г изюма без косточек, 3 столовые ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Изюм тщательно вымыть, обсушить. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сметану и погашенную уксусом соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с какао и ванильным сахаром, замесить тесто. Добавить изюм, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 25–30 мин.

Шоколадный кекс с кешью

600 г муки, 400 г сахара, 400 мл ряженки, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 150 г кешью, 50 г черногошоколада, 3 столовые ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Кешью нарубить. Шоколад наломать небольшими кусочками. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, ряженку и погашенную уксусом соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с какао, замесить тесто. Добавить орехи и кусочки шоколада, ванильный сахар, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 25–30 мин.

Кекс с сухофруктами

800 г муки, 300 г сахара, 4 яйца, 200 мл растительного масла, 200 мл молока, 150 г изюма, 150 г кураги, 150 г чернослива без косточек, 1 столовая ложка маргарина, 1,5 чайной ложки соды, 10 г лимонной цедры.

Способ приготовления

Изюм, курагу и чернослив промыть, обсушить. Курагу и чернослив нарезать небольшими кусочками. Яйца взбить с сахаром в пену. Продолжая взбивать, добавить растительное масло. Затем всыпать просеянную и смешанную с содой муку, сухофрукты, молоко и лимонную цедру, замесить однородное тесто. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом. Выпекать кекс в разогретой до 190 ˚С духовке 1 ч.

Мраморный кекс с белковой глазурью

Для теста: 200 г муки, 200 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры, 6 яиц, 2 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соды.

Для глазури: 1 яичный белок, 200 г сахарной пудры, 1 столовая ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену. Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить яичные желтки и просеянную муку, смешанную с содой. Взбить, добавить белки, осторожно перемешать. Приготовленное тесто разделить на 2 части, в одну добавить какао и перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой. Наполнить ее тестом, выкладывая поочередно темное и светлое с помощью столовой ложки. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления глазури белок взбить с сахарной пудрой и лимонным соком. Готовый кекс охладить, вынуть из формы и полить глазурью.

Медовый кекс по-болгарски

600 г муки, 200 г меда, 200 мл крепкого несладкого чая, 200 г сахарной пудры, 200 г очищенных грецких орехов, 100 г цукатов из апельсиновых корок, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка соды, 0,25 чайной ложки толченой гвоздики.

Способ приготовления

Орехи нарубить, цукаты нарезать маленькими кусочками. Мед смешать с чаем, добавить сахарную пудру, растительное масло, орехи и цукаты. Затем добавить просеянную муку, смешанную с содой, корицей и гвоздикой. Замесить однородное тесто, наполнить им форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке до готовности.

Кекс с фундуком и изюмом

Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 100 мл молока, 150 г очищенного фундука, 70 г изюма без косточек, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка маргарина.

Для глазури: 1 яичный белок, 140 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка порошка какао.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Изюм промыть, обсушить. Орехи крупно нарубить. Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить желтки, молоко, муку, пекарский порошок, орехи и изюм. Все тщательно перемешать, ввести небольшими порциями белки. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления глазури белок взбить с сахарной пудрой и лимонным соком, добавить какао, перемешать. Готовый кекс охладить, вынуть из формы, полить глазурью и дать ей застыть.

Кекс с изюмом

500 г муки, 300 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 200 мл молока, 200 г изюма без косточек, 3 яйца, 1 столовая ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка молотой корицы, 0,25 чайной ложки толченой гвоздики.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить яйца, молоко, просеянную муку, разрыхлитель, изюм, корицу и гвоздику. Замесить однородное тесто, вылить его в форму для кекса, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке 35–45 мин.

Кекс с изюмом и цукатами

500 г муки, 300 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 200 мл молока, 100 г изюма без косточек, 100 г цукатов из ананасов, 3 яйца, 1 столовая ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка молотой корицы, 0,25 чайной ложки толченой гвоздики, 0,25 чайной ложки тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Цукаты нарезать маленькими кусочками. Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить яйца, молоко, просеянную муку, разрыхлитель, изюм, цукаты, лимонную цедру, корицу и гвоздику. Замесить однородное тесто, вылить его в форму для кекса, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке 35–45 мин.

Кекс с инжиром

500 г муки, 300 г сахарной пудры, 125 г сливочного масла, 200 мл молока, 200 г инжира, 100 г очищенных грецких орехов, 3 яйца, 1 столовая ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка рома.

Способ приготовления

Инжир промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Орехи нарубить. Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить яйца, молоко, просеянную муку и разрыхлитель. Все тщательно взбить, добавить инжир, орехи, корицу, апельсиновую цедру и ром, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке 35–45 мин.

Кекс «Кофейный»

600 г муки, 400 г сахара, 300 мл сметаны, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 150 г изюма без косточек, 70 г очищенных грецких орехов, 100 мл крепкого натурального кофе, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка молотого кофе, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Изюм тщательно промыть, обсушить. Орехи нарубить. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сметану, ванильный сахар, кофе и соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить однородное тесто. Добавить изюм и орехи, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 25–30 мин. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой, смешанной с молотым кофе.

Кекс «Творожный»

500 г муки, 250 г творога, 125 г сливочного масла, 120 г сахара, 2 яйца, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя, 5 капель ромовой эссенции.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Муку растереть со сливочным маслом и творогом, добавить сахар, яйца, орехи, изюм, разрыхлитель и ромовую эссенцию. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином продолговатую форму для кекса. Выпекать в предварительно разогретой духовке 45–50 мин.

Кексы «Абрикосовые»

Для теста: 450 г муки, 225 г кураги, 125 г сливочного масла, 60 мл бренди, 110 г сахара, 180 мл кефира, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Для крема: 500 г сливочного масла, 100 г абрикосов, 150 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Курагу промыть, мелко нарезать, залить бренди и оставить на 15 мин. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и кефир. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Добавить курагу, перемешать. Формочки для кексов выстлать бумагой для выпечки, наполнить тестом. Выпекать кексы в предварительно разогретой духовке до готовности. Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить абрикосы, перемешать. Готовые кексы охладить, разрезать пополам вдоль, смазать нижние половинки приготовленной начинкой и накрыть верхними половинками.

Кексы с ананасами и кокосовой стружкой

200 г муки, 250 г консервированных ананасов, 250 мл йогурта, 150 г сахара, 1 яйцо, 100 мл оливкового масла, 50 г кокосовой стружки, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Способ приготовления

Ананасы нарезать небольшими кусочками. Муку просеять, смешать с пекарским порошком и кокосовой стружкой. Яйцо взбить с сахаром, добавить оливковое масло, йогурт и кусочки ананаса. Все хорошо перемешать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто. Формочки для кексов выстлать бумагой для выпечки, наполнить на 2/3 тестом. Выпекать кексы в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Кексы с изюмом и апельсином

200 г муки, 200 г светлого изюма без косточек, 250 мл йогурта, 150 г сахара, 1 яйцо, 1 апельсин, 100 мл оливкового масла, 50 г кокосовой стружки, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Способ приготовления Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки и нарезать небольшими кусочками. Изюм промыть, обсушить. Муку просеять, смешать с пекарским порошком и кокосовой стружкой. Яйцо взбить с сахаром, добавить оливковое масло, йогурт, кусочки апельсина и изюм. Все хорошо перемешать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто. Формочки для кексов выстлать бумагой для выпечки, наполнить на 2/3 тестом. Выпекать кексы в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Кексы «Орехово-кокосовые»

200 г муки, 150 г очищенных грецких орехов, 250 мл кефира, 150 г коричневого сахара, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 50 г кокосовой стружки, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кофемолке. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, ванильным сахаром, орехами и кокосовой стружкой. Яйца взбить с сахаром, добавить растительное масло и кефир. Все хорошо перемешать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто. Формочки для кексов выстлать бумагой для выпечки, наполнить тестом и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку. Выпекать до готовности.

Кексы «Банановые»

200 г муки, 3 банана, 1 яйцо, 75 г коричневого сахара, 50 мл растительного масла, 50 г изюма без косточек, 1 чайная ложка пекарского порошка, 0,25 чайной ложки корицы, молотый мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, размять вилкой. Добавить яйцо, растительное масло и сахар, взбить миксером. Всыпать просеянную муку, смешанную с пекарским порошком, корицей и мускатным орехом, замесить однородное тесто. Добавить предварительно промытый и обсушенный изюм, перемешать. Формочки для кексов выстлать бумагой для выпечки, наполнить тестом. Выпекать кексы в разогретой до 190 °С духовке 25–30 мин.

Банановый кекс с бразильскими орехами

400 г муки, 3 банана, 2 яйца, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г очищенных бразильских орехов, 50 г изюма без косточек, 1 столовая ложка маргарина, 2 чайные ложки пекарского порошка, 0,25 чайной ложки корицы, 0,25 чайной ложки тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Орехи нарубить. Изюм промыть, обсушить. Бананы вымыть, очистить, размять вилкой. Добавить яйца, растопленное сливочное масло и сахар, взбить миксером. Всыпать просеянную муку, смешанную с пекарским порошком, корицей и апельсиновой цедрой, тщательно вымесить тесто. Добавить орехи и изюм, перемешать. Форму для кексов смазать маргарином, наполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в разогретой до 190 ˚С духовке до готовности.

Кекс «Праздничный»

Для теста: 200 г муки, 3 банана, 1 яйцо, 175 г коричневого сахара, 125 мл пахты, 50 мл растительного масла, 50 г рубленых грецких орехов, 3 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка маргарина, 2 чайные ложки пекарского порошка, 0,25 чайной ложки корицы.

Для глазури: 200 г молочного шоколада.

Для украшения: цветы из марципана.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком, корицей и какао. Бананы вымыть, очистить, размять вилкой. Яйцо взбить с сахаром, добавить растительное масло, пахту и бананы, тщательно перемешать. Продолжая мешать, всыпать мучную смесь и орехи, замесить однородное тесто. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и заполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане. Готовый кекс вынуть из формы, полить растопленным шоколадом и украсить цветами из марципана.

Кекс «Лимонный»

Для теста: 400 г муки, 200 г сахара, 200 мл простокваши, 170 г маргарина, 3 яйца, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 0,25 чайной ложки соды.

Для украшения: 200 г молочного шоколада, 100 г конфет «Лимонные дольки».

Способ приготовления

Маргарин растопить на маленьком огне (немного оставить для смазывания формы), слегка охладить, добавить сахар, яйца, лимонный сок, цедру и простоквашу. Взбить миксером, всыпать просеянную муку, смешанную с содой. Форму для кекса смазать оставшимся маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке до готовности. Шоколад растопить на водяной бане, полученной глазурью покрыть кекс и выложить сверху конфеты. Дать глазури застыть.

Кекс с изюмом на скорую руку

400 г муки, 200 г сахара, 200 мл кефира, 150 г сливочного масла, 200 г изюма без косточек, 3 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 0,25 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло и кефир. Продолжая взбивать, всыпать просеянную и смешанную с содой муку, апельсиновую цедру и изюм. Замесить однородное тесто, вылить его в смазанную маргарином и присыпанную мукой форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Кекс «Вишневый»

400 г муки, 200 г вишни, 250 г сахара, 200 мл кефира, 150 г сливочного масла, 100 г очищенного миндаля, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Вишню промыть, обсушить, удалить косточки, сбрызнуть ромом. Миндаль нарубить. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло и кефир. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, апельсиновой цедрой и ванильным сахаром. Замесить однородное тесто, добавить вишню и миндаль, перемешать. Форму для запекания смазать маргарином и присыпать мукой. Вылить тесто в форму и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать кекс до готовности.

Шоколадный кекс с черешней

400 г муки, 200 г черешни, 250 г коричневого сахара, 200 мл сметаны, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 3 столовые ложки порошка какао, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Черешню промыть, обсушить, удалить косточки. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло и сметану. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, какао и ванильным сахаром.

Замесить однородное тесто, добавить черешню, перемешать. Вылить тесто в смазанную маргарином форму и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать кекс до готовности, охладить, посыпать сахарной пудрой.

Кекс «Фруктовый»

400 г муки, 200 г коричневого сахара, 200 мл кефира, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 банан, 1 яблоко, 150 г цукатов из вишни, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Банан вымыть, очистить, нарезать кубиками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное масло и кефир. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и ванильным сахаром. Замесить однородное тесто, добавить кусочки фруктов и цукаты, перемешать. Вылить тесто в смазанную маргарином форму и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать кекс до готовности, охладить, посыпать сахарной пудрой.

Кекс «Трехслойный»

200 г сливочного масла, 200 г сахара, 5 яиц, 200 г муки, 70 г изюма без косточек, 70 г очищенных грецких орехов, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 столовые ложки порошка какао, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, сода на кончике ножа.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Размягченное масло растереть с сахаром, добавить яйца, просеянную муку, цедру и соду. Замесить однородное тесто, разделить его на три части. В одну часть добавить какао, во вторую – орехи, в третью – изюм. В смазанную маргарином форму вылить тесто с изюмом, затем шоколадное тесто и тесто с орехами. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, посыпать сахарной пудрой.

Кекс на майонезе с пряностями

300–400 г муки, 200 г сахара, 200 г майонеза, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка корицы, 0,5 чайной ложки молотого кардамона, 0,5 чайной ложки тертой лимонной цедры, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить майонез, просеянную муку, соду и пряности, замесить однородное тесто. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в предварительно разогретой до 190 °C духовке 30–40 мин.

Кекс на майонезе с арахисом

300–400 г муки, 200 г сахара, 200 г майонеза, 150 г очищенного арахиса, 2 яйца, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 0,5 чайной ложки тертой лимонной цедры, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Арахис нарубить. Яйца взбить с сахаром, добавить майонез, просеянную муку, соду и лимонную цедру, замесить однородное тесто. Добавить арахис, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в предварительно разогретой до 190 °С духовке 30–40 мин. Готовый кекс вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Кекс на майонезе с цукатами и кокосовой стружкой

300–400 г муки, 200 г сахара, 200 г майонеза, 150 г цукатов, 50 г кокосовой стружки, 50 г изюма без косточек, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 0,5 чайной ложки тертой апельсиновой цедры, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с апельсиновой цедрой и кокосовой стружкой. Цукаты мелко нарезать. Изюм промыть, обсушить. Яйца взбить с сахаром и майонезом, продолжая взбивать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто. Добавить цукаты и изюм, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в предварительно разогретой до 190 °С духовке 30–40 мин.

Лимонный кекс на маргарине

250 г муки, 220 г сахарной пудры, 200 г сливочного маргарина, 100 г изюма без косточек, 3 яйца, 1,5 столовой ложки лимонного сока, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Размягченный маргарин (180 г) растереть с сахарной пудрой и мукой, добавить яйца, соду, лимонный сок и цедру, взбивать миксером до образования однородной массы. Добавить изюм, перемешать. Форму для кекса смазать оставшимся маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом. Выпекать кекс в духовке, разогретой до 15 °С, в течение 1,5 ч.

Кекс соленый на кислом молоке

350 г муки, 200 г брынзы, 3 яйца, 200 мл кислого молока, 120 г сливочного масла, 50 г твердого сыра, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

Способ приготовления

Брынзу и сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с кислым молоком, добавить размягченное сливочное масло, муку, разрыхлитель, соль и брынзу. Взбивать до образования однородного теста. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом. Выпекать кекс в разогретой до 180 °С духовке 40 мин. За 10 мин до готовности посыпать тертым сыром.

Кекс с брынзой и тмином

350 г муки, 200 г брынзы, 3 яйца, 200 мл кефира, 120 г сливочного масла, 1 столовая ложка семян тмина, 1 столовая ложка молотой паприки, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соды, соль.

Способ приготовления

Брынзу размять вилкой или натереть на терке. Яйца взбить с кефиром, добавить размягченное сливочное масло, муку, тмин, соду и соль. Замесить однородное тесто, добавить брынзу и тщательно перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом. Выпекать кекс в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Классический английский кекс

200 г муки, 170 г муки, 2 яйца, 170 г сахара, 160 г сливочного масла, 300 г изюма, сок и тертая цедра 1 лимона, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть добела, добавить сахар и яйца, тщательно перемешать. Затем добавить лимонный сок и цедру, всыпать просеянную муку и замесить однородное тесто. Всыпать предварительно промытый и обсушенный изюм, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать сухарями и выложить в нее тесто. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке до готовности.

Кекс из дрожжевого теста

400 г муки, 100 мл молока, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г маргарина, 50 г очищенных грецких орехов, 50 г изюма без косточек, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 пакетик сухих дрожжей, соль.

Способ приготовления

Орехи нарубить, изюм промыть и обсушить. Дрожжи смешать с теплым молоком и растопленным маслом, всыпать просеянную муку и соль, замесить крутое тесто. Поставить его на 1 ч в теплое место. Яйца растереть с сахаром и ввести в подошедшее тесто. Добавить ванильный сахар, изюм и орехи, тщательно вымесить тесто. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее тесто (оно должно занимать 2/3 ее объема). Поставить форму с тестом в теплое место на 40 мин, затем выпекать кекс в предварительно разогретой духовке 45–50 мин. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Кексы из дрожжевого теста с миндалем

400 г муки, 100 мл молока, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г маргарина, 100 г очищенного миндаля, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 пакетик сухих дрожжей, соль.

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, снять кожицу и нарубить. Дрожжи смешать с теплым молоком и растопленным маслом, всыпать просеянную муку и соль, замесить крутое тесто. Поставить его на 1 ч в теплое место. Яйца растереть с сахаром и ввести в подошедшее тесто. Добавить ванильный сахар и миндаль, тщательно вымесить тесто. Формочки для кексов смазать маргарином, присыпать мукой и заполнить тестом наполовину. Выпекать кексы в предварительно разогретой духовке до готовности, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Кекс из дрожжевого теста с цукатами и изюмом

*400 г муки, 100 мл молока, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйц*а, 30 г маргарина, 50 г цукатов из ананасов, 50 г изюма без косточек, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 пакетик сухих дрожжей, соль.

Способ приготовления

Цукаты мелко нарезать, изюм промыть и обсушить. Дрожжи смешать с теплым молоком и растопленным маслом, всыпать просеянную муку и соль, замесить крутое тесто. Поставить его на 1 ч в теплое место. Яйца растереть с сахаром и ввести в подошедшее тесто. Добавить корицу, лимонную цедру, цукаты и изюм, тщательно вымесить тесто. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее тесто (оно должно занимать 2/3 ее объема). Поставить форму с тестом в теплое место на 40 мин, затем выпекать кекс в предварительно разогретой духовке 45–50 мин. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Кексы с черникой

280 г муки, 100 г сахара, 225 мл молока, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г замороженной черники, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком и ванильным сахаром. Яйца взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Продолжая взбивать, всыпать мучную смесь. Замесить однородное тесто, добавить чернику, перемешать. Формочки для кексов смазать маргарином, выложить в них тесто. Выпекать кексы в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин.

Кексы с ежевикой

280 г муки, 100 г сахара, 225 мл молока, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г замороженной ежевики, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетикванильного сахара, 1 чайная ложкатертой лимонной цедры, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком, лимонной цедрой и ванильным сахаром. Яйца взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Продолжая взбивать, всыпать мучную смесь. Замесить однородное тесто, добавить ежевику, перемешать. Формочки для кексов смазать маргарином, выложить в них тесто. Выпекать кексы в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин. Готовые кексы посыпать сахарной пудрой.

Кокосовые кексы с белой глазурью

Для теста: 300 г муки, 100 г сахара, 250 мл молока, 3 яйца, 50 г кокосовой стружки, 150 г сливочного масла, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Для глазури: 1 яичный белок, 170 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком, кокосовой стружкой и ванильным сахаром. Яйца взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Продолжая взбивать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто. Формочки для кексов смазать маргарином, выложить в них тесто. Выпекать кексы в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин. Для приготовления глазури яичный белок взбить с сахарной пудрой и лимонным соком. Готовые кексы вынуть из формочек, охладить, покрыть глазурью и охладить.

Кекс на малиновом варенье

200–250 г муки, 200 г малинового варенья, 200 г сметаны, 2 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Варенье смешать с содой, оставить на 30 мин. Затем добавить яйца и сметану, взбить миксером. Всыпать просеянную муку, замесить однородное тесто. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и вылить в нее тесто. Выпекать кекс в разогретой до 19 °С духовке 50–55 мин.

Кекс с клубничным джемом и орехами

200–250 г муки, 200 г клубничного джема, 200 г сметаны, 100 г очищенных грецких орехов, 2 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Орехи нарубить. Яйца взбить, добавить сметану, лимонный сок и джем, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с содой, замесить однородное тесто. Добавить орехи, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее тесто. Выпекать кекс в разогретой до 19 °С духовке 50–55 мин.

Маффины с черешней

85 г муки, 140 г молотого миндаля, 250 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 100 г черешни, 8 яичных белков, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Черешню промыть, разрезать ягоды пополам и удалить косточки. Муку просеять, смешать с сахарной пудрой и молотым миндалем. Добавить взбитые белки, перемешать и влить растопленное и охлажденное масло. Разложить тесто по смазанным маргарином формочкам, сверху положить половинки ягод срезами вниз и слегка вдавить их в тесто. Выпекать маффины в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Маффины с виноградом

200 г муки, 140 г миндаля, 280 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 200 г темного винограда, 8 яичных белков, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Виноград промыть, разрезать ягоды пополам и удалить косточки. Муку просеять, смешать с сахарной пудрой (250 г) и молотым миндалем. Добавить взбитые белки, перемешать и влить растопленное и охлажденное масло. Разложить тесто по смазанным маргарином формочкам, сверху положить половинки виноградин срезами вниз и слегка вдавить их в тесто. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин. Готовые маффины посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Маффины на апельсиновом соке

250 г муки, 100 г сахара, 1 яйцо, 250 мл апельсинового сока, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Яйцо взбить с сахаром, добавить апельсиновый сок и масло. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Замесить однородное тесто и наполнить им на 2/3 формочки, смазанные маргарином и присыпанные мукой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25–30 мин. Готовые маффины посыпать сахарной пудрой.

Маффины «Йогуртовые»

200 г муки, 200 г изюма без косточек, 250 мл клубничного йогурта, 150 г сахара, 1 яйцо, 100 мл оливкового масла, 50 г кокосовой стружки, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Муку просеять, смешать с пекарским порошком и кокосовой стружкой. Яйцо взбить с сахаром, добавить оливковое масло, йогурт и изюм. Все хорошо перемешать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто. Формочки для кексов выстлать бумагой для выпечки, наполнить на 2/3 тестом. Выпекать изделия в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Маффины слегка охладить, вынуть из формочек и посыпать сахарной пудрой.

Маффины «Кокосовые»

200 г муки, 150 г кокосовой стружки, 250 мл натурального йогурта, 150 г коричневого сахара, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 50 г очищенного миндаля, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка пекарского порошка, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, снять кожицу и измельчить в кофемолке. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, ванильным сахаром, кокосовой стружкой и миндалем. Яйца взбить с сахаром, добавить растительное масло и йогурт. Все хорошо перемешать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто. Формочки для кексов смазать маргарином, присыпать мукой, наполнить на 2/3 тестом и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25–30 мин. Готовые маффины посыпать сахарной пудрой.

Маффины «Банановo-ананасовые»

250 г муки, 3 банана, 1 яйцо, 100 г сахара, 50 мл растительного масла, 150 г консервированных ананасов, 1 чайная ложка пекарского порошка, 0,25 чайной ложки тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, размять вилкой. Ананасы нарезать маленькими кубиками. Бананы смешать с яйцом, растительным маслом и сахаром, взбить миксером. Всыпать просеянную муку, смешанную с пекарским порошком и лимонной цедрой, замесить однородное тесто. Добавить ананасы, перемешать. Формочки для кексов смазать маргарином, наполнить тестом. Выпекать маффины в разогретой до 190 ˚С духовке 25–30 мин.

Маффины на желтках с изюмом

200 г муки, 170 г маргарина, 4 яичных желтка, 200 г сахара, 100 г изюма, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Изюм тщательно промыть, обсушить. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченный маргарин (150 г), хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, добавить изюм и замесить однородное тесто. Разложить его по формочкам, смазанным оставшимся маргарином, и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Выпекать маффины 20–25 мин.

Маффины с шафраном и орехами

200 г муки, 150 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 4 яичных желтка, 200 г сахара, 100 г очищенных грецких орехов, 1 чайная ложка разрыхлителя, шафран на кончике ножа.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и шафраном, замесить однородное тесто. Добавить орехи, перемешать. Формочки смазать маргарином, заполнить на 2/3 тестом и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Выпекать маффины 20–25 мин, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Маффины с кедровыми орешками

500 г муки, 150 г маргарина, 250 г сахара, 100 г очищенных кедровых орешков, 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Растереть яйца с сахаром, добавить растопленный маргарин, хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить ванильный сахар, лимонный сок и цедру, замесить однородное тесто. Добавить кедровые орешки, перемешать. Выложить тесто в формочки, выстланные бумагой для выпечки. Выпекать маффины в разогретой до 180 °С духовке 20–25 мин.

Кексы с фисташками

500 г муки, 150 г сливочного масла, 250 г сахара, 150 г очищенных фисташек, 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Фисташки мелко нарубить. Растереть яйца с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить ванильный сахар, лимонный сок и цедру, замесить однородное тесто. Добавить часть фисташек, перемешать. Выложить тесто в формочки, смазанные маргарином, сверху посыпать оставшимися фисташками. Выпекать маффины в разогретой до 180 °С духовке 20–25 мин.

Кекс «Клюквенный»

225 г муки, 125 г сливочного масла, 175 г сахара, 100 г клюквы, 100 г очищенных грецких орехов, 150 мл молока, 50 мл клюквенной настойки, 50 мл свежевыжатого апельсинового сока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, промыть, залить смесью апельсинового сока и клюквенной настойки, оставить на 30 мин, затем откинуть на сито. Орехи нарубить. Масло нарезать маленькими кусочками, добавить муку и рубить ножом до образования крошек. Добавить сахар, клюкву, орехи, цедру, перемешать и влить молоко, взбитое с яйцом. Замесить однородное тесто и выложить его в форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 1 ч. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Кекс «Тропический»

250 г муки, 140 г сливочного масла, 175 г сахара, 100 г засахаренных ананасов, 50 г засахаренных киви, 50 г цукатов из вишни, 50 г очищенных бразильских орехов, 150 мл молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Засахаренные ананасы и киви нарезать маленькими кусочками. Орехи подсушить в духовке и нарубить. Масло нарезать маленькими кусочками, добавить муку и рубить ножом до образования крошек. Добавить сахар, молоко и взбитые яйца, замесить однородное тесто. Добавить цедру, цукаты из вишни, кусочки ананасов и киви, перемешать. Выложить тесто в форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в разогретой до 18 ˚С духовке 1 ч, охладить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Кекс «Йогуртовый»

200 г муки, 200 г сахара, 200 г йогурта, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром добела, добавить просеянную муку, разрыхлитель и йогурт. Замесить однородное тесто и выложить его в форму для кекса, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в разогретой до 180 °С духовке 25–30 мин.

Кекс «Малиновый»

200 г муки, 200 г сахара, 200 г йогурта, 150 г малины, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Малину перебрать, протереть через сито, смешать с йогуртом. Яйца растереть с сахаром добела, добавить просеянную муку, разрыхлитель и малиново– йогуртовую смесь. Замесить однородное тесто и выложить его в форму для кекса, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в разогретой до 180 °С духовке 25–30 мин. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Кекс «Восхитительный»

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 100 г очищенного миндаля, 100 г изюма, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина.

Для украшения: 100 г молочного шоколада.

Способ приготовления

Миндаль нарубить (несколько штук оставить для украшения). Изюм тщательно промыть, обсушить. Яйца растереть с сахаром добела, добавить просеянную муку, разрыхлитель и сметану. Взбить миксером, добавить миндаль и изюм, перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и заполнить текстом на 2/3. Выпекать кекс в разогретой до 180 °С духовке 25–30 мин. Шоколад растопить на водяной бане, покрыть полученной глазурью готовый кекс, украсить оставшимся миндалем.

Шотландский кекс с тмином

220 г муки, 220 г сливочного масла, 175 г сахарной пудры, 3 яйца, 2 столовые ложки тмина, 2 столовые ложки свежевыжатого апельсинового сока, 1 столовая ложка маргарина, молотый мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

Тмин растолочь в ступке, смешать с просеянной мукой, добавить мускатный орех. Размягченное масло растереть добела с сахарной пудрой, добавить, взбивая по одному, яйца. Добавить апельсиновый сок и мучную смесь, замесить однородное тесто. Форму для запекания смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее тесто. Выпекать кекс в разогретой до 190 °С духовке 35–45 мин.

Кекс «Изюмный»

400 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, 250 г сметаны, 100 г светлого изюма без косточек, 100 г темного изюма без косточек, 70 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Изюм тщательно промыть, обсушить. Муку просеять, смешать с ванильным сахаром и разрыхлителем. Яйца растереть с сахаром, добавить сметану и растопленное сливочное масло, перемешать. Всыпать мучную смесь, замесить однородное тесто. Добавить изюм, перемешать. Форму для запекания смазать маргарином, присыпать мукой и заполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке до готовности.

Кекс с черносливом и орехами

400 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, 250 г простокваши, 200 г чернослива без косточек, 100 г очищенных грецких орехов, 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Чернослив тщательно промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Орехи подсушить в духовке, нарубить. Муку просеять, смешать с ванильным сахаром, разрыхлителем и апельсиновой цедрой. Яйца растереть с сахаром, добавить простоквашу и растопленное сливочное масло, перемешать. Всыпать мучную смесь, замесить однородное тесто. Добавить чернослив и орехи, перемешать и выложить полученную смесь в форму для кекса, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в предварительно разогретой до 180 °С духовке 35–40 мин. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Медово-йогуртовый кекс с цукатами

600 г муки, 200 г меда, 200 мл натурального йогурта, 220 г сахарной пудры, 150 г очищенных грецких орехов, 100 г цукатов из ананасов, 70 г сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка молотой корицы.

Способ приготовления

Орехи нарубить, цукаты нарезать маленькими кусочками. Мед смешать с йогуртом, добавить сахарную пудру (200 г), растопленное сливочное масло, орехи и цукаты. Затем добавить просеянную муку, смешанную с содой, лимонной цедрой и корицей. Замесить однородное тесто, наполнить им форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в предварительно разогретой до 200 °С духовке до готовности, посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Сливочный кекс с орехами и изюмом

Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 100 мл сливок, 150 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма без косточек, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка маргарина.

Для украшения: 100 г молочного шоколада, 2 столовые ложки шоколадной посыпки.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Изюм промыть, обсушить. Орехи подсушить в духовке, крупно нарубить. Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить желтки, сливки, муку, пекарский порошок, орехи и изюм. Все тщательно перемешать, добавить белки и снова перемешать. Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать кекс в предварительно разогретой духовке до готовности. Шоколад растопить на водяной бане, смазать полученной глазурью кекс, украсить шоколадной посыпкой.

Кекс с изюмом и кардамоном

500 г муки, 330 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 200 мл молока, 200 г изюма без косточек, 3 яйца, 1 столовая ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка толченого кардамона.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой (300 г), добавить яйца, молоко, просеянную муку, разрыхлитель, изюм, апельсиновую цедру и кардамон. Замесить однородное тесто, вылить его в форму для кекса, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Выпекать кекс в предварительно разогретой до 190 °С духовке 35–45 мин. Готовый кекс посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Кекс с вишневыми цукатами

Для кекса: 400 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 200 мл вишневого йогурта, 100 г цукатов из вишни, 100 г очищенного миндаля, 3 яйца, 1 столовая ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для украшения: 1 яичный белок, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, коктейльные вишни.

Способ приготовления

Миндаль нарубить. Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить яйца, йогурт, просеянную муку, разрыхлитель, цукаты и апельсиновую цедру. Форму для запекания смазать маргарином, присыпать мукой и заполнить на 2/3 тестом. Выпекать кекс в предварительно разогретой до 190 °С духовке 35–45 мин. Для приготовления глазури яичный белок взбить с сахарной пудрой и лимонным соком в крепкую пену. Готовый кекс охладить, покрыть глазурью и украсить коктейльными вишнями.

Рулет на сгущенном молоке с апельсиновой начинкой

Для теста: 200 г муки, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 2 апельсина, 150 г сахара, 50 г очищенного миндаля.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить сахар и предварительно нарубленный миндаль, перемешать. Яйца взбить миксером, добавить сгущенное молоко, просеянную муку и соду, замесить тесто, напоминающее по консистенции густую сметану. Выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 мин. Горячий корж выложить на полотенце, смазать приготовленной начинкой и свернуть в виде рулета. Готовый рулет можно посыпать сахарной пудрой.

Шоколадный рулет на сгущенном молоке

Для теста: 200 г муки, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 2 столовые ложки порошка какао, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 200 г яблочного джема, 100 г очищенных грецких орехов.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Яйца взбить миксером, добавить сгущенное молоко и просеянную муку, смешанную с какао и содой. Замесить тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 мин. Горячий корж выложить на полотенце, смазать яблочным джемом, посыпать орехами и свернуть в виде рулета. Готовый рулет можно посыпать сахарной пудрой.

Бисквитный рулет с банановo-сливочным кремом

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 банана, 200 мл сливок, 200 г сахарной пудры, 1 пакетик загустителя для сливок.

Способ приготовления

Для приготовления начинки очищенные и вымытые бананы нарезать небольшими кубиками. Сливки взбить с сахарной пудрой и загустителем, добавить бананы и перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду, просеянную муку и ванильный сахар, замесить негустое тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять поверхность. Выпекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, выложить начинку и снова свернуть.

Бисквитный рулет с малиновой начинкой

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 400 г малины, 200 мл взбитых сливок, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Малину перебрать, протереть через сито, добавить сахарную пудру, перемешать и оставить на 10 мин, после чего смешать со взбитыми сливками. Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду, просеянную муку, ванильный сахар и апельсиновую цедру, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, выложить начинку и снова свернуть. Готовый рулет можно посыпать сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Шоколадный рулет со сгущенным молоком и орехами

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 1 банка сгущенного молока, 150 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду и просеянную муку, смешанную с какао и ванильным сахаром. Замесить однородное тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, смазать сгущенным молоком, посыпать орехами и свернуть в виде рулета. Посыпать сахарной пудрой и охладить.

Бисквитный рулет с клубничным джемом

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 капли ромовой эссенции, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 230 г клубничного джема, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду, просеянную муку, ванильный сахар и ромовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, смазать джемом (200 г), свернуть в виде рулета. Поверхность рулета смазать оставшимся джемом и посыпать кокосовой стружкой.

Рулет с кофейным кремом

Для теста: 200 г муки, 4 яйца, 100 г майонеза, 200 г сахар, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема и украшения: 150 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 2 чайные ложки растворимого кофе, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков и взбить с сахаром в крепкую пену. Желтки растереть с майонезом, добавить белковую смесь, лимонную цедру, аккуратно перемешать. Всыпать смешанную с разрыхлителем просеянную муку, замесить тесто. Противень выстлать бумагой для выпечки, смазать ее маргарином и присыпать мукой. Вылить тесто, поставить на 10 мин в разогретую до 180 °С духовку. Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и кофе, взбить миксером. Горячий корж выложить на полотенце, свернуть в виде рулета, дать остыть, затем развернуть и смазать кремом. Снова свернуть его в виде рулета, посыпать сахарной пудрой.

Бисквитный рулет с шоколадным кремом

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема и украшения: 150 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 4 столовые ложки порошка какао, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду, просеянную муку и ванильный сахар, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности. Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и какао (3 столовые ложки), взбить. Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, смазать кремом и снова свернуть. Готовый рулет посыпать сахарной пудрой, смешанной с оставшимся какао.

Рулет с начинкой из изюма

Для теста: 200 г муки, 140 г сахара, 2 столовые ложки меда, 3 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 200 г изюма, 100 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки рома, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Изюм промыть, залить ромом и оставить на 30 мин, после чего пропустить через мясорубку вместе с орехами. Добавить мед, перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить мед, просеянную муку и соду, гашенную уксусом, замесить однородное тесто. Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 7 мин. Горячий корж выложить на полотенце, сверху выложить начинку, разровнять. Свернуть в виде рулета, посыпать сахарной пудрой.

Рулет со сметанным кремом

Для теста: 200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 200 г клубники, 200 г сметаны, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки сахарной посыпки.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, измельчить в блендере (2–3 ягоды отложить для украшения). Сметану взбить с сахарной пудрой, добавить клубничное пюре, перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, апельсиновую цедру и соду, гашенную уксусом, замесить однородное тесто. Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 7 мин. Горячий корж выложить на полотенце, свернуть в виде рулета, охладить и снова развернуть. Смазать корж кремом (2 столовые ложки отложить), свернуть в виде рулета. Смазать рулет оставшимся кремом, украсить сахарной посыпкой и ягодами клубники, разрезанными пополам.

Рулет с начинкой из лимона и орехов

Для теста: 200 г муки, 140 г сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 1 крупный лимон, 150 г сахара, 100 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки апельсинового ликера, 50 г коричневого сахара.

Способ приготовления Лимон вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить сахар и мелко нарубленные орехи, перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, лимонную цедру и соду, гашенную уксусом, замесить однородное тесто. Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, сбрызнуть ликером, слегка охладить. Выложить начинку, разровнять. Свернуть корж в виде рулета, посыпать сахаром.

Рулет с вишневым вареньем

Для теста: 200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина, 2–3 капли ромовой эссенции, 0,5 чайной ложки корицы.

Для начинки и украшения: 200 г густого вишневого варенья без косточек, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, корицу, ромовую эссенцию и соду, гашенную уксусом, замесить однородное тесто. Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, смазать вареньем (1,5 столовой ложки отложить), свернуть в виде рулета. Смазать рулет оставшимся вареньем и посыпать кокосовой стружкой.

Праздничный клубничный рулет

Для теста: 70 г пшеничной муки, 60 г блинной муки, 3 яйца, 4 столовые ложки жидкого меда, 2 столовые ложки коричневого сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки и украшения: 500 г клубники, 500 мл сливок, 2 пакетика закрепителя для сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 80 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков, взбить в крепкую пену с солью. Желтки растереть с сахаром, медом и 2–3 столовыми ложками горячей кипяченой воды. Добавить белки и просеянную муку, замесить тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 18 ˚С духовке 15–20 мин. Клубнику вымыть, удалить чашелистики и плодоножки, мелко нарезать (несколько ягод отложить для украшения). Сливки взбить с сахарной пудрой, ванильным сахаром и закрепителем, 3–4 столовые ложки выложить в кондитерский шприц, в оставшуюся массу добавить кусочки клубники и перемешать. Горячий корж выложить на полотенце, удалить бумагу, скатать корж рулетом и охладить. Затем снова раскатать его, выложить начинку и свернуть рулет. Нарисовать сливками узор, украсить ягодами клубники.

Рулетики с начинкой из клюквы

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка корицы.

Для начинки и украшения: 200 г клюквы, 200 г сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, разрыхлитель и корицу, замесить негустое тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Клюкву промыть, перебрать и растолочь с сахаром. Добавить лимонную цедру, перемешать. Горячий корж выложить на полотенце, снять бумагу, выложить ровным слоем начинку и свернуть в виде рулета. Охладить, нарезать наискосок кусочками шириной 4–5 см, посыпать сахарной пудрой.

Рулет с красной смородиной

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для начинки и украшения: 400 г красной смородины, 200 г сахарной пудры, 2 столовые ложки сахарной посыпки.

Способ приготовления

Смородину перебрать, вымыть, протереть через сито, добавить сахарную пудру и подогревать, помешивая, на маленьком огне до полного ее растворения. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, разрыхлитель и апельсиновую цедру, замесить негустое тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, снять бумагу, выложить ровным слоем смородиновую начинку (2 столовые ложки отложить) и свернуть в виде рулета. Охладить, смазать сверху и по бокам оставшейся начинкой, украсить сахарной посыпкой.

Рулет «Шоколадное полено»

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 2 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка корицы, 0,25 чайной ложки молотого кардамона.

Для начинки и украшения: 200 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 100 г темного шоколада, 50 г белого шоколада, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, какао, разрыхлитель, корицу и кардамон, замесить негустое тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить с ванильным сахаром и сгущенным молоком. Горячий корж выложить на полотенце, снять бумагу, свернуть в виде рулета и дать остыть. Снова развернуть, смазать кремом, свернуть рулет и полить его предварительно растопленным на водяной бане темным шоколадом. Когда он остынет, растопить на водяной бане молочный шоколад и нанести им узоры на поверхность рулета, имитируя рисунок древесной коры.

Лимонный рулет с корицей и изюмом

Для теста: 200 г муки, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка корицы, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 1 крупный лимон, 100 г изюма без косточек, 200 г сахара.

Способ приготовления

Яйца взбить, добавить сгущенное молоко, просеянную муку, корицу и гашеную уксусом соду. Замесить жидкое тесто, вылить на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15 мин. Лимон вымыть, натереть на терке вместе с кожурой, добавить сахар, перемешать. Изюм промыть, обсушить. Горячий корж выложить на полотенце, сверху положить лимонную начинку, посыпать изюмом и свернуть в виде рулета.

Рулет с йогуртовой начинкой

Для теста: 8 яичных белков, 150 г сахарной пудры, 50 г порошка какао, 1 столовая ложка крахмала, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 150 г густого йогурта, 300 г консервированной вишни без косточек, 2 столовые ложки густого вишневого сиропа, 2 столовые ложки тертого белого шоколада.

Способ приготовления

Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить какао и крахмал, тщательно перемешать. Прямоугольную форму для запекания выстлать бумагой для выпечки, смазать ее маргарином, вылить тонким слоем белковое тесто. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 12–15 мин, выложить на полотенце, снять бумагу и накрыть другим полотенцем. Дать остыть, выложить сверху йогурт, смешанный с вишней, свернуть в виде рулета. Смазать поверхность рулета вишневым сиропом, посыпать шоколадом.

Рулет «Сливовый»

Для теста: 300 г муки, 2 столовые ложки растительного масла, 100 мл кипяченой воды, соль.

Для начинки: 1 кг сливы, 150 г сливочного масла, 150 г очищенных грецких орехов, 150 г сахарной пудры, 3 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка рома или коньяка, 1 чайная ложка молотой корицы.

Способ приготовления

Муку просеять горкой на стол, сделать в центре углубление, влить в него растительное масло и часть подсоленной воды. При постоянном помешивании влить оставшуюся воду, замесить мягкое эластичное тесто. Завернуть его в пищевую пленку и положить на 30 мин в холодильник. Для приготовления начинки сливу вымыть, удалить косточки, мелко нарезать. Добавить измельченные орехи, корицу, сахарную пудру, ром или коньяк, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, смазать растопленным сливочным маслом и посыпать сухарями. Выложить сверху начинку из слив, свернуть пласт в виде рулета и положить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 35–40 мин.

Шоколадный рулет с брусникой

Для коржа: 5 яиц, 175 г горького шоколада, 175 г сахара.

Для начинки: 150 г свежей или замороженной брусники, 300 мл сливок, 100 г сахарной пудры, 2–3 столовые ложки апельсинового сока.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в густую пену. Желтки растереть с сахаром добела. Шоколад растопить на водяной бане, слегка охладить, ввести сначала желтковую смесь, затем белки, аккуратно перемешать. Полученную массу выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать корж в разогретой до 180 °С духовке 20–25 мин, накрыть слегка влажным полотенцем и охладить. Бруснику перебрать, пропустить через мясорубку, добавить апельсиновый сок и половину указанного количества сахарной пудры, перемешать (при желании довести до кипения на маленьком огне и охладить). Сливки взбить с оставшейся сахарной пудрой, смазать ими корж, сверху выложить брусничную смесь. Свернуть корж в виде рулета.

Шоколадный рулет с цукатами

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 200 г сливочного масла, 150 г цукатов из тропических фруктов, 150 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду и просеянную муку, смешанную с какао и ванильным сахаром. Замесить однородное тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, свернуть в виде рулета, охладить и развернуть. Для приготовления начинки размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить мелко нарезанные цукаты, перемешать. Выложить начинку на корж ровным слоем, свернуть его в виде рулета.

Рулет «Ежевичный»

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для начинки и украшения: 300 г замороженной ежевики, 150 г сгущенного молока, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить на полотенце, снять бумагу, смазать сгущенным молоком. Слегка охладить, выложить на корж ежевику, свернуть в виде рулета и посыпать сахарной пудрой.

Коричный рулет с яблочной начинкой

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка корицы.

Для начинки и украшения: 4–5 яблок, 150 г коричневого сахара, сок и цедра 1 лимона, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими кубиками и положить в огнеупорную форму. Посыпать сахаром и лимонной цедрой, сбрызнуть лимонным соком и запекать в духовке до готовности. Яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром, разрыхлителем и корицей, тщательно перемешать. Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить на полотенце, снять бумагу, свернуть в виде рулета, охладить и снова развернуть. Выложить сверху начинку, разровнять, свернуть корж в виде рулета. Посыпать сахарной пудрой.

Рулет «Неженка»

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Для крема и украшения: 300 г взбитых сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки смешать с 50 г сахарной пудры, взбить с помощью миксера, добавить сливки, перемешать. Для приготовления теста яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром, разрыхлителем и лимонной цедрой, тщательно перемешать. Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать корж в предварительно разогретой духовке до готовности. Охладить, выложить сверху крем, разровнять, свернуть в виде рулета и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Рулет с десертным кремом

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Для крема: 4 яйца, 200 мл шампанского, 200 мл сахара, 100 г взбитых сливок, 2 столовые ложки желатина, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Желатин развести в 100 мл теплой воды. Яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков. Влить в кастрюлю 5 желтков и 3 белка, добавить сахар, тщательно растереть, поставить на паровую баню и, взбивая, нагревать в течение 3–4 мин. Снять кастрюлю с огня, влить шампанское и 100 мл горячей (но не кипящей) воды. Вновь поставить на паровую баню и размешивать до загустения. Добавить желатин и нагревать, помешивая, в течение 3 минут, затем остудить и поставить на 20 минут в прохладное место. Оставшиеся яичные белки взбить с помощью миксера и добавить в полученную смесь. Небольшими порциями ввести взбитые сливки, перемешать. Из муки, взбитых яиц, сахара и разрыхлителя замесить жидкое тесто. Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, поставить в предварительно разогретую духовку на 10–15 мин. Готовый корж выложить на полотенце, снять бумагу. Накрыть другим, чуть влажным полотенцем, и охладить. Затем смазать корж кремом, свернуть в виде рулета, посыпать сахарной пудрой.

Рулет с шоколадно-коньячным кремом

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка соды.

Для крема: 2 столовые ложки измельченного молочного шоколада, 2 столовые ложки порошка какао, 100 г сахарной пудры, 4 яйца, 2 столовые ложки коньяка, 170 г сливочного масла.

Способ приготовления

Шоколад и какао смешать, развести 100 мл кипяченой воды и нагревать на водяной бане, помешивая, до тех пор, пока какао и шоколад полностью не растопятся. Снять с огня, добавить сахарную пудру. Отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки взбить веничком и небольшими порциями ввести в шоколад. Сливочное масло размягчить, добавить шоколад– но-желтковую смесь и растереть, влить коньяк и взбить полученную массу венчиком. Добавить взбитые белки, перемешать, поставить приготовленный крем в холодильник. Для приготовления теста яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром и содой, тщательно перемешать. Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать корж в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить его на полотенце, снять бумагу, свернуть в виде рулета и охладить. Затем развернуть, выложить толстым слоем шоколадный крем и снова свернуть.

Рулет «Крем-брюле»

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка соды.

Для крема: 6 яичных желтков, 2 чайные ложки ванильного сахара, 3 стакана 30 %-ных сливок, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром и содой, тщательно перемешать.

Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать корж в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить его на полотенце, снять бумагу, свернуть в виде рулета, охладить и развернуть. Для приготовления крема желтки растереть с сахарной пудрой до белизны, добавить ванильный сахар. Сливки подогреть, добавить желтки, размешать, протереть полученную массу через сито в сотейник. Поместить его на противень, налив в него предварительно 2 см воды, противень поставить в разогретую до 165 ˚С духовку на 30 мин. Готовый крем охладить, смазать им бисквитный корж и свернуть в виде рулета.

Медовый рулет с орехами и конфитюром

Для теста: 300–400 г муки, 125 г жидкого меда, 150 г сахарной пудры, 100 мл молока, 100 мл минеральной газированной воды, 80 мл растительного масла, 1 яйцо, 1 яичный желток, немного соли, 0,5 чайной ложки соды, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки и украшения: 150 г конфитюра, 130 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Мед подогреть на водяной бане, смешать с яйцом, желтком, ванильным сахаром и сахарной пудрой, взбить. Добавить молоко, минеральную воду, растительное масло, соль и соду, гашенную уксусом, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить однородное тесто, оставить на 30 мин. Для приготовления начинки орехи подсушить в духовке, нарубить, смешать с конфитюром. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, выложить тонким слоем начинку и свернуть в виде рулета. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Рулет «Карамельный»

Для теста: 250–300 г муки, 200 мл пива, 200 г сахара, 150 мл растительного масла, 3 яичных желтка.

Для карамели: 300 г сахара, 100 мл воды.

Для начинки: 150 г очищенных грецких орехов, 150 г сахара, 3 яичных белка.

Способ приготовления

Для приготовления карамели сахар высыпать на сковороду, подогревать при постоянном помешивании до золотисто–коричневого цвета, добавить горячую воду и довести до кипения. Для начинки белки взбить с сахаром, добавить мелко нарубленные орехи, перемешать. Желтки растереть с сахаром добела, влить небольшими порциями пиво и растительное масло, перемешать. Добавить карамель и просеянную муку, замесить мягкое однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Выложить сверху начинку, разровнять, свернуть рулетом. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Рулет «Маковый»

Для теста: 400–500 г муки, 500 мл молока, 200 г маргарина, 200 г сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 1 пакетик сухих дрожжей, соль.

Для начинки и украшения: 150 г мака, 200 г сахара, 1 яйцо, 1 яичный желток, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Маргарин растопить, смешать с молоком и растительным маслом, добавить яйца, предварительно взбитые с сахаром, и соль. Всыпать просеянную муку, смешанную с дрожжами, замесить не слишком густое тесто, оставить на 45 мин в теплом месте. Для приготовления начинки мак залить небольшим количеством горячей воды, варить на слабом огне 30 мин, откинуть на сито и охладить. Затем пропустить мак через мясорубку, смешать с сахаром и яйцом. Подошедшее тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, выложить сверху начинку и свернуть в виде рулета. Смазать рулет желтком, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Рулет из дрожжевого теста с ореховой начинкой

Для теста: 400–500 г муки, 500 мл молока, 200 г маргарина, 200 г сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 1 пакетик сухих дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Для начинки: 200 г очищенных грецких орехов, 200 г сахара, 2 столовые ложки густой сметаны.

Для украшения: сахарная глазурь.

Способ приготовления

Маргарин растопить, смешать с молоком и растительным маслом, добавить яйца, предварительно взбитые с сахаром, и соль. Всыпать просеянную муку, смешанную с дрожжами и ванильным сахаром, замесить не слишком густое тесто, оставить на 45 мин в теплом месте. Для приготовления начинки орехи подсушить в духовке, пропустить через мясорубку, смешать с сахаром и сметаной. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, выложить ровным слоем начинку, свернуть в виде рулета. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить и покрыть сахарной глазурью.

Рулет из дрожжевого теста с яблоками и изюмом

Для теста: 400–500 г муки, 500 мл молока, 200 г маргарина, 200 г сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 1 пакетик сухих дрожжей, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, соль.

Для начинки и украшения: 4–5 яблок, 100 г сахара, 1 чайная ложка корицы, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Маргарин растопить, смешать с молоком и растительным маслом, добавить яйца, предварительно взбитые с сахаром, и соль. Всыпать просеянную муку, смешанную с дрожжами и лимонной цедрой, замесить не слишком густое тесто, оставить на 45 мин в теплом месте. Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими кубиками и припустить в небольшом количестве воды. Добавить корицу и сахар, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, выложить сверху начинку и свернуть в виде рулета. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Рулет из слоеного теста с творожной начинкой

500 г слоеного теста, 500 г творога, 200 г сахарной пудры, 100 г изюма без косточек, 3 яйца, 50 г молотых пшеничных сухарей, 50 г сахара.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Белки отделить от желтков, взбить с сахаром в крепкую пену. Творог протереть через сито, добавить желтки, изюм и сахарную пудру, перемешать. Затем добавить взбитые белки и сухари, еще раз перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, сверху выложить начинку и свернуть в виде рулета. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Рулет можно посыпать сахарной пудрой или ванильным сахаром.

Рулет из слоеного теста с вишневым джемом

400 г слоеного теста, 150 г вишневого джема, 70 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 яичный желток.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, смазать джемом, посыпать орехами и свернуть в виде рулета. Рулет смазать желтком, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Рулет из слоеного теста с курагой

400 г слоеного теста, 250 г кураги, 3 столовые ложки меда, 2 столовые ложки апельсинового ликера, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 яичный желток.

Способ приготовления

Курагу промыть, сбрызнуть ликером и оставить на 20 мин, после чего пропустить через мясорубку и смешать с медом. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, сверху выложить ровным слоем начинку, свернуть в виде рулета. Смазать рулет желтком, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пудинг-суфле

100 мл молока, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки крахмала, 300 г сливочного масла, 3 яичных белка, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка оливкового масла, 100 г вишневого джема, 20 г сахара.

Способ приготовления

Белки взбить с помощью миксера. Сахар, муку и крахмал смешать, добавить размягченное сливочное масло и нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 мин. Затем влить молоко и, взбивая, довести смесь до кипения. Варить 15 мин, охладить, добавить яичные желтки, взбитые белки и ванильный сахар. Выложить смесь в смазанную оливковым маслом форму. В противень налить 2–3 см воды, поставить в него форму и накрыть крышкой. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30–40 мин. Готовый пудинг смазать вишневым джемом, посыпать сахарной пудрой, нарезать порционными кусками и подать к столу.

Пудинг с малиновым вареньем

600 мл молока, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 70 г черствого белого хлеба, 6 столовых ложек сахарной пудры, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, 3 столовые ложки малинового варенья, 1 столовая ложка оливкового масла.

Способ приготовления

Малиновое варенье нагревать на водяной бане в течение 10 мин. Белки взбить с помощью миксера с 5 столовыми ложками сахарной пудры. Сливочное масло растопить в молоке. Хлеб растолочь с оставшейся сахарной пудрой, залить смесью из молока и масла и оставить на 30 мин. Затем добавить яичные желтки, размешать, перелить в смазанную оливковым маслом форму и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 30 мин, затем смазать горячим вареньем. Остудить, выложить сверху взбитые белки и запекать в разогретой до 160 ˚С духовке в течение 10 мин.

Пудинг с мармеладом

250 г черствого белого хлеба, 80 г топленого почечного жира, 100 г сахара, 3 яйца, 5 столовых ложек молока, 250 г мармелада, 1 чайная ложка маргарина.

Способ приготовления

Яйца взбить. Хлеб растолочь с сахаром и растопленным жиром. Добавить взбитые яйца, влить молоко и перемешать. Мармелад размягчить на водяной бане. Форму смазать маргарином, выложить в нее половину мармелада и хлебную смесь. Накрыть форму крышкой или фольгой. Пудинг выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 ч. Готовый пудинг смазать оставшимся мармеладом и подать к столу.

Пудинг «Миндальный»

300–350 г белого хлеба, 200 мл молока, 150 г сливочного масла, 150 г говяжьего почечного жира, 1 стакан сахара, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 300 г поджаренного и измельченного сладкого миндаля, 1 чайная ложка измельченного горького миндаля, 8 яиц, 150 г изюма без косточек, 2 чайные ложки оливкового масла, 1 чайная ложка корицы, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Хлеб размочить в молоке, отжать, размять, соединить со сливочным маслом. Добавить желтки, растопленный жир, цедру, сахар, соль, корицу, миндаль, изюм и белки, размешать. Выложить массу в смазанную оливковым маслом форму и запечь в духовке.

Пудинг с карамельным соусом

Для пудинга: 225 г блинной муки, 2 банана, 250 г фиников, 300 мл молока, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г очищенных грецких орехов, 2 яйца, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка оливкового масла.

Для соуса: 150 мл сливок, 100 г сахара.

Способ приготовления

Орехи нарубить. Бананы вымыть, очистить, размять вилкой. Финики нарезать небольшими кусочками, предварительно удалив косточки. Залить финики молоком, довести до кипения, слегка охладить. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, добавить финики с молоком, бананы, взбитые яйца, орехи и просеянную муку, смешанную с корицей и разрыхлителем. Мешать до получения однородной массы. Форму для пудинга смазать оливковым маслом, вылить в нее приготовленное тесто. Запекать пудинг в предварительно разогретой до 180 °С духовке 25–30 мин. Для приготовления соуса сахар высыпать на сковороду, нагревать при постоянном помешивании до золотисто-коричневого цвета, добавить 3–4 столовые ложки воды и довести до кипения. В полученную карамель влить сливки, перемешать и снова довести до кипения. Готовый пудинг вынуть из формы, полить теплым соусом.

Пудинг «Ежевичный»

500 г замороженной ежевики, 600 мл молока, 8 ломтиков белого хлеба, 75 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 1 чайная ложка растительного масла, 2 пакетика ванильного сахара, взбитые сливки для украшения.

Способ приготовления

Каждый ломтик хлеба разрезать по диагонали на 4 треугольника, смазать сливочным маслом. Форму для пудинга смазать растительным маслом, выложить на дно часть хлеба. Сверху положить половину указанного количества ежевики, затем еще несколько ломтиков хлеба, оставшиеся ягоды и хлеб. Залить все яйцами, взбитыми с молоком и ванильным сахаром, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 45–50 мин. Подать пудинг в теплом виде, украсив взбитыми сливками.

Пудинг с яблоками и изюмом

400 г батона, 6 яблок, 100 г изюма, 125 г сливочного масла, 225 г коричневого сахара, 3 яйца, 300 мл молока, 200 мл сливок, 150 г апельсинового джема, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Яблоки вымыть, очистить, крупно нарезать и обжарить вместе с сахаром (100 г) и изюмом в сливочном масле (50 г). Батон нарезать ломтиками, смазать оставшимся маслом. Форму для пудинга смазать маргарином, выложить в нее половину ломтиков батона, сверху положить яблочную начинку и оставшиеся ломтики батона. Молоко смешать со сливками и ванильным сахаром, подогреть, добавить при постоянном помешивании яйца, взбитые с оставшимся сахаром. Полученную смесь вылить в форму, поставить ее в разогретую духовку на 30 мин. Апельсиновый джем подогреть на водяной бане, смазать им готовый пудинг.

Ромовый пудинг с яблоками

150 г блинной муки, 3 яблока, 2 яйца, 250 г сливочного масла, 175 г коричневого сахара, 50 г изюма без косточек, 3 столовые ложки рома, 3 столовые ложки молока, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Изюм промыть, залить ромом и оставить на 15 мин. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать. Смешать их с сахаром (100 г) и готовить на сковороде, добавив 1 столовую ложку сливочного масла, 12–15 мин. Затем добавить изюм, перемешать. Полученную смесь слегка охладить и выложить в форму для пудинга, смазанную маргарином. Оставшиеся масло и сахар взбить, продолжая взбивать, добавить яйца. Затем всыпать просеянную муку, смешанную с лимонной цедрой, добавить молоко и замесить не слишком густое тесто (при необходимости добавить еще молока). Вылить тесто в форму поверх яблок, выпекать пудинг в разогретой до 190 °С духовке 30–35 мин. Подать пудинг к столу в теплом виде, посыпав сахарной пудрой. Отдельно можно подать взбитую сметану или сливки.

Пудинг «Английский»

2 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, 100 мл сахарного сиропа, 100 г сахарной пудры, 150 г поджаренных и измельченных ядер грецких орехов, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 4 столовые ложки измельченного сдобного печенья, 2 столовые ложки коньяка, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2–3 кусочка сахара, 1 чайная ложка спирта, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка оливкового масла, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Цукаты проварить в сахарном сиропе, процедить, залить коньяком, оставить на 1 ч, затем добавить печенье. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с сахарной пудрой и уксусом с помощью миксера. Сливочное масло растереть с желтками и солью, добавить орехи, смесь из цукатов и печенья, взбитые белки, размешать и выложить в смазанную оливковым маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Пудинг запечь в духовке, затем выложить на блюдо, полить ромом. Кусочки сахара пропитать спиртом, положить на пудинг и поджечь.

Пудинг «Грушевый»

12 груш, 100 мл десертного вина, 200 г белого хлеба, 100 мл молока, 3–4 бутона гвоздики, 0,25 чайной ложки молотой корицы, 100 г сахара, 6 яиц, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка измельченной лимонной цедры, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 чайная ложка маргарина, 1 столовая ложка картофельной муки.

Способ приготовления

Груши очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими ломтиками, посыпать 50 г сахара, добавить корицу, гвоздику, влить вино, 100 мл воды, оставить на 20 минут, затем варить, помешивая, на среднем огне, пока количество жидкости не уменьшится вдвое. Откинуть на дуршлаг, остудить. В сироп добавить картофельную муку, довести до кипения и остудить. Хлеб размочить в молоке. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с сахарной пудрой с помощью миксера. Желтки растереть с оставшимся сахаром, добавить размягченное сливочное масло, хлеб, цедру и белки. Выложить половину приготовленной смеси в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму. Сверху положить отваренные груши, покрыть оставшейся смесью. Пудинг запечь в духовке, затем полить сиропом и подать к столу.

Рождественский английский пудинг

Для теста: 175 г муки, 175 г белых хлебных сухарей, 175 г сливочного масла, 175 г коричневого сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 600 г изюма, 150 г засахаренной вишни, 75 г цукатов из апельсиновых и лимонных корочек, 100 г очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка молотой корицы, 1 столовая ложка молотой гвоздики, сок и тертая цедра 1 лимона, 100 мл бренди, 80 мл свежевыжатого апельсинового сока.

Способ приготовления

Для приготовления начинки изюм промыть, смешать с мелко нарезанными цукатами, орехами, вишней, корицей, гвоздикой и лимонной цедрой, залить бренди, смешанным с апельсиновым и лимонным соками, оставить на 8 ч. Муку смешать с сухарями, добавить нарезанное маленькими кусочками сливочное масло, рубить ножом до образования крошек. Добавить сахар, яйца и начинку, перемешать. Форму для пудинга смазать маргарином, выложить в не приготовленную смесь, накрыть фольгой. Поставить на противень, на который налить воду, поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности.

Пудинг из кукурузной муки

100 г кукурузной муки крупного помола, 1 л молока, 170 г патоки, 60 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 чайная ложка молотого имбиря, 1 чайная ложка молотой корицы, 0,5 чайной ложки соли, 0,25 чайной ложки тертого мускатного ореха, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Кукурузную муку смешать с 225 мл холодного молока. Оставшееся молоко довести до кипения, влить в него приготовленную ранее смесь, довести до кипения и варить на слабом огне 20 мин. Затем снять с огня, добавить патоку, сливочное масло, сахар, соль и специи, перемешать. Форму для пудинга смазать маргарином, вылить в нее приготовленную смесь, накрыть фольгой и поставить на глубокий противень. Налить в него воды так, чтобы она доходила до середины формы. Запекать пудинг 1 ч в предварительно разогретой до 190 °С духовке, затем фольгу снять и запекать пудинг еще 1 ч. Подать к столу в теплом виде. Отдельно можно подать взбитые сливки или мороженое.

Медовый пудинг

700 г толченых ржаных сухарей, 2 столовые ложки муки, 5 яиц, 75 г сахара, 50 г сливочного масла, 100 г меда, 100 г рубленых грецких орехов, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, сухари, орехи и муку, тщательно перемешать. Затем добавить белки, снова перемешать и выложить полученную массу в смазанную маргарином форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, затем вынуть из формы, полить подогретым на водяной бане медом и посыпать сахарной пудрой.

Шоколадно-ванильный пудинг

100 г шоколада, 225 мл молока, 140 г сахара, 4 яйца, 50 г муки, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром (100 г), добавить муку и тщательно перемешать. Белки взбить с оставшимся сахаром. Шоколад растопить на водяной бане. В желтковую смесь влить при постоянном помешивании горячее молоко, довести до кипения и варить 1 мин. Снять с огня, добавить шоколад и ванильный сахар, слегка охладить, ввести белки и перемешать. Полученную смесь выложить в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40 мин (форму поставить на противень, на который налить воду). Готовый пудинг вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Пудинг с какао и фундуком

350 мл молока, 50 г сливочного масла, 75 г коричневого сахара, 2 яйца, 50 г очищенного фундука, 40 г муки, 2 столовые ложки порошка какао, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, добавить яйца, молоко и мелко нарезанный фундук. Затем всыпать просеянную муку и какао, тщательно перемешать. Приготовленную смесь выложить в смазанную маргарином форму. Выпекать пудинг в разогретой до 180 °С духовке 35–40 мин, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Пудинг «Лимонный»

250 мл молока, 3 яйца, 110 г сахара, 110 г сахарной пудры, 75 г муки, 30 г сливочного масла, 80 мл лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить с сахарной пудрой в крепкую пену. Желтки растереть с сахаром, добавить растопленное масло, молоко, лимонный сок, просеянную муку и цедру, взбить миксером. Добавить белки, аккуратно перемешать. Выложить приготовленную смесь в формочки, смазанные маргарином, поставить их на глубокий противень. Налить в него воду так, чтобы она доходила до середины формочек. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20–25 мин.

ГЛАВА 3. ПЕЧЕНЬЕ, ВАФЛИ И ПРЯНИКИ

Соленое ржаное печенье

400–450 г ржаной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сметаны, 1 яйцо, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка молотой паприки, 1 столовая ложка тмина, соль.

Способ приготовления

Яйцо взбить со сметаной, добавить просеянную муку, паприку, тмин, соль, растопленный маргарин и гашеную уксусом соду, замесить однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1 см, вырезать выемкой фигурное печенье. Выложить на присыпанный мукой противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Французское печенье с сыром и перцем

220 г муки, 200 г сыра, 125 г сливочного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Муку просеять, смешать с солью и перцем, добавить предварительно замороженное и мелко нарезанное сливочное масло, рубить ножом до образования крошек. Добавить сыр, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 30 мин в холодильник. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать узкими полосками, выложить на присыпанный мукой противень. Выпекать печенье в разогретой до 220 °С духовке 8-10 мин.

Сырное печенье с кунжутом

250 г муки, 200 г твердого сыра, 150 г сливочного маргарина, 2 столовые ложки семян кунжута, 1 яичный желток, 1 столовая ложка молока, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Муку просеять, смешать с солью, добавить нарезанный маленькими кусочками маргарин, рубить ножом до образования крошек. Добавить сыр, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 30 мин в холодильник. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать выемкой фигурное печенье, выложить на присыпанный мукой противень. Смазать изделия желтком, взбитым с молоком, посыпать кунжутом. Выпекать печенье в разогретой до 220 °С духовке 10–12 мин.

Сырное печенье с пряностями

250 г муки, 200 г соленого сыра, 125 г сливочного масла, 1 чайная ложка семян тмина, 0,5 чайной ложки кориандра, 1 яичный желток, красный и черный молотый перец, крупная морская соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Тмин и кориандр растолочь в ступке, смешать с перцем. Муку просеять, смешать с пряностями, добавить предварительно замороженное и мелко нарезанное сливочное масло, рубить ножом до образования крошек. Добавить сыр, замесить однородное тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см, вырезать выемкой кружочки и выложить на присыпанный мукой противень. Смазать изделия желтком, взбитым с 1 столовой ложкой холодной воды, посыпать морской солью. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности.

Болгарское соленое печенье

400 г муки, 100 мл кислого молока, 100 мл растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки семян тмина, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Кислое молоко взбить с 1 яйцом, растительным маслом, содой и солью, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать полосками. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать взбитым яйцом и посыпать тмином. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье соленое с брынзой

400 г муки, 200 г брынзы, 200 г маргарина, 100 мл кислого молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 2 столовые ложки семян тмина или укропа, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Брынзу размять вилкой, добавить растопленный маргарин, кислое молоко, соль и соду, замесить однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, нарезать ромбиками и выложить на присыпанный мукой противень. Смазать поверхность изделий взбитым яйцом, посыпать семенами тмина или укропа, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Соленое творожное печенье

400 г муки, 200 г сухого творога, 200 г сливочного масла, 100 мл сметаны, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка сливок, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Творог растереть деревянной ложкой, добавить сметану, яйцо и растопленное сливочное масло, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с содой и солью, замесить однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, нарезать полосками шириной 2 см и длиной 8-10 см, ромбиками и выложить на смазанный маргарином противень. Желток взбить со сливками, смазать полученной смесью поверхность изделий, поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать печенье 8-10 мин.

Круглое соленое печенье

300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 2–3 столовые ложки молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки тмина, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Замороженное масло натереть на крупной терке, добавить просеянную муку, смешанную с сахаром и солью, молоко и тмин.

Замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 30 мин в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5–0,7 см, вырезать выемкой кружочки и выложить их на смазанный маргарином противень. Смазать изделия взбитым яйцом, посыпать сыром и поставить в предварительно разогретую духовку на 10–12 мин.

Соленое печенье с паприкой

300–350 г муки, 250 г брынзы, 250 мл молока, 1 яйцо, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка молотой паприки, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Способ приготовления

Брынзу пропустить через мясорубку, добавить молоко, яйцо и 1 желток, взбить миксером. Всыпать просеянную муку, смешанную с паприкой и солью, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 2 ч в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5–0,7 см, вырезать выемкой кружочки. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, наколоть в нескольких местах вилкой и смазать оставшимся желтком, взбитым с 1–2 чайными ложками воды. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности. При желании перед выпечкой можно посыпать изделия тмином, кунжутом или тертым сыром.

Треугольнички из соленого теста

400 г муки, 250 мл кислого молока, 200 г топленого масла, 3 яйца, 1 яичный белок, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Топленое масло растереть добела, добавить 2 яйца, кислое молоко и просеянную муку, смешанную с содой и солью. Замесить однородное тесто, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать квадратными кусочками (длина стороны квадрата должна быть примерно 7 см). Края квадратиков смазать яичным белком, сложить по диагонали и слегка прижать. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, сделать на каждом несколько параллельных надрезов ножом. Смазать оставшимся яйцом, взбитым с молоком. Поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать печенье 10–12 мин.

Соленое печенье с начинкой из брынзы

Для теста: 250 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 мл кислого молока, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 200 г брынзы, 1 столовая ложка семян тмина.

Способ приготовления

Муку просеять, рубить со сливочным маслом ножом до образования крошек. Добавить яйцо, взбитое с кислым молоком и солью, замесить крутое тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 2–3 ч в холодильник. Для приготовления начинки брынзу пропустить через мясорубку, смешать с тмином. Выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,2–0,3 см, вырезать выемкой или стаканом кружки. Положить на середину каждого начинку, свернуть пополам и прижать края. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Соленое печенье с начинкой из ветчины

Для теста: 250 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 мл кефира, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка паприки, соль.

Для начинки: 150 г ветчины, 2 сваренных вкрутую яйца.

Способ приготовления

Муку просеять, рубить со сливочным маслом ножом до образования крошек. Добавить яйцо, взбитое с кефиром, паприкой и солью, замесить крутое тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 2–3 ч в холодильник. Для приготовления начинки яйца очистить, нарубить и смешать с ветчиной, нарезанной маленькими кубиками. Выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,2–0,3 см, вырезать выемкой или стаканом кружки. Положить на середину каждого начинку, свернуть пополам и прижать края. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Слоеное печенье с сыром

400 г слоеного дрожжевого теста, 150 г твердого сыра, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, посыпать сыром и слегка вдавить его в тесто с помощью скалки. Вырезать выемками фигурное печенье, выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 7-10 мин.

Слоеное печенье с тмином

400 г бездрожжевого слоеного теста, 1 яичный желток, 2 столовые ложки тмина, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать выемкой небольшие кружочки и выложить их на смазанный маргарином противень. Смазать поверхность изделий желтком, взбитым с молоком, посыпать тмином и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать печенье 7-10 мин.

Острое слоеное печенье

500 г дрожжевого теста, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка кориандра, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, 0,25 чайной ложки соли, молотый имбирь на кончике ножа.

Способ приготовления

Тмин и кориандр растолочь в ступке, смешать с перцем и имбирем. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать маленькими ромбиками и выложить на смазанный маргарином противень. Желток взбить со сметаной и солью, смазать изделия полученной смесью, посыпать пряностями. Выпекать печенье в разогретой до 190 °С духовке до готовности.

Слоеные палочки к пиву

400 г слоеного теста, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка маргарина, крупная соль.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать и нарезать полосками шириной 2 см. Затем каждую полоску нарезать наискосок кусочками длиной 7–8 см. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать желтком, взбитым со сливками, посыпать солью. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке 10–12 мин.

Печенье из слоеного теста с кунжутом и паприкой

500 г слоеного теста, 2 столовые ложки семян кунжута, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка паприки, 0,25 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,7 см. Кунжут смешать с паприкой и солью, посыпать полученной смесью тесто и слегка вдавить ее с помощью скалки. Вырезать выемками фигурное печенье, выложить на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке 7-10 мин.

Соленые ушки с тмином

400 г слоеного теста, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки тмина, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт и смазать растопленным сливочным маслом. Посыпать тмином, предварительно растолченным в ступке с солью, и скатать пласт от краев к центру. Нарезать кусочками шириной 1–1,5 см, выложить на смазанный маргарином противень срезами вверх. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Сырные палочки с маком

300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 2–3 столовые ложки молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки мака, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Масло нарезать небольшими кусочками, добавить просеянную муку и соль, рубить до образования крошек. Добавить молоко и сыр, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 30 мин в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5–0,7 см, вырезать выемкой кружочки и выложить их на смазанный маргарином противень. Смазать изделия взбитым яйцом, посыпать маком, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье с тмином на пиве

550 г муки, 200 г сливочного маргарина, 100 мл светлого пива, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка тмина, 1 яичный желток, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить, охладить, добавить пиво и разрыхлитель, перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Завернуть его в пищевую пленку, положить на 1,5 ч в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Смазать его желтком, взбитым с 1 столовой ложкой воды и небольшим количеством соли, посыпать тмином. Нарезать пласт ромбиками, выложить изделия на смазанный маргарином противень и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Крекеры на пиве

500 г муки, 200 г сливочного масла, 100 мл светлого пива, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка молотой паприки, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с разрыхлителем, солью и паприкой. Масло растопить на слабом огне, охладить, добавить пиво, перемешать. Продолжая помешивать, всыпать небольшими порциями мучную смесь, замесить тесто. Завернуть его в пищевую пленку, положить на 40 мин в морозильную камеру. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3 см. Вырезать выемкой кружочки, выложить их на смазанный маргарином противень, наколоть каждый в нескольких местах вилкой. Выпекать крекеры в разогретой до 220 °С духовке 2–3 мин.

Печенье на рассоле

400 г муки, 200 мл помидорного рассола, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соды, соль.

Способ приготовления

Рассол смешать с растительным маслом, сахаром, содой и солью, всыпать просеянную муку и замесить не слишком крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3–0,5 см, вырезать выемкой кружочки. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 200–220 °С духовке до готовности.

Печенье из песочного теста

400 г муки, 200 г сливочного маргарина, 200 г сахара, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить сахар (150 г), растопленный маргарин и гашеную уксусом соду, замесить однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,7 см, посыпать оставшимся сахаром и нарезать небольшими ромбиками. Выложить изделия на противень, поставить в предварительно разогретую до 190 °С духовку. Выпекать печенье до готовности.

Печенье из песочного теста с орехами

500 г муки, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 100 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, мелко нарубить. Муку просеять, смешать с сахаром, солью, разрыхлителем и орехами, добавить растопленное сливочное масло и замесить однородное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать печенье с помощью фигурных выемок, выложить на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Песочное печенье с корицей

500–600 г муки, 120 г коричневого сахара, 200 г сливочного масла, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка молотой корицы.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с сахаром, корицей и разрыхлителем, добавить растопленное сливочное масло и замесить однородное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать выемкой небольшие кружочки. Выложить изделия на противень и поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать печенье 10–12 мин.

Шоколадно-ореховое печенье

500 г муки, 100 г сахарной пудры, 200 г сливочного маргарина, 50 г порошка какао, 100 г очищенных грецких орехов, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кофемолке или кухонном комбайне. Муку просеять, смешать с сахарной пудрой, какао и орехами, добавить растопленный маргарин и гашеную уксусом соду. Замесить однородное тесто, раскатать в пласт толщиной 0,7–1 см, вырезать печенье с помощью фигурных выемок. Выложить изделия на противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Лимонное печенье

600–650 г муки, 150 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 лимон, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Лимон вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить сахар и перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, влить растопленное сливочное масло и замесить однородное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать выемкой небольшие кружочки и выложить их на противень. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Творожное печенье «Розочки»

400 г муки, 200 г творога, 200 г маргарина, 100 г сахарной пудры, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 50 г сливочного масла, 3–4 столовые ложки коричневого сахара, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с разрыхлителем и сахарной пудрой. Творог протереть через сито, добавить растопленный маргарин, яйца и мучную смесь, замесить однородное тесто. Тесто раскатать в тонкий пласт, смазать растопленным сливочным маслом и посыпать сахаром. Свернуть пласт рулетом, нарезать кусочками шириной 2 см и выложить их на смазанный растительным маслом противень срезами вверх. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25 мин.

Творожно-шоколадное печенье

400 г муки, 200 г творога, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 2–3 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с какао и разрыхлителем. Яйца растереть с сахаром, добавить творог, мучную смесь и растопленное сливочное масло, замесить однородное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать кружочки с помощью выемки. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, поставить в разогретую до 190 °С духовку. Выпекать 20–25 мин.

Печенье «Ореховые трубочки»

500 г песочного теста, 150 г очищенных грецких орехов, 70 г коричневого сахара, 1 яичный желток, 1 столовая ложка молока, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить, смешать с сахаром. Тесто разделить на 4 части, раскатать каждую в тонкий пласт и нарезать каждую кусочками треугольной формы. На широкую часть треугольников выложить приготовленную начинку, свернуть в виде рулетиков. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать желтком, взбитым с молоком, выпекать в предварительно разогретой духовке 25 мин. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

Песочное печенье с изюмом и орехами

400 г песочного теста, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма без косточек, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки коричневого сахара.

Способ приготовления

Изюм тщательно промыть, обсушить. Орехи нарубить. Добавить в тесто орехи и изюм, тщательно вымесить. Разделать тесто на маленькие шарики, сформовать лепешки. Выложить их на смазанный маргарином противень, смазать взбитым со сливками желтком и посыпать сахаром. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке 25 мин.

Песочное печенье с брусничным джемом

500 г песочного теста, 150 г брусничного джема, 2–3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка тертой апельсиновой цедры, 1 столовая ложка маргарина, 1 яйцо, 1–2 столовые ложки молока.

Способ приготовления

Тесто раскатать в тонкий пласт, смазать брусничным джемом, посыпать апельсиновой цедрой. Сложить пласт пополам, нарезать небольшими квадратиками. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать яйцом, взбитым с молоком, посыпать сахаром. Выпекать печенье в разогретой до 20 °С духовке 25–30 мин.

Песочные трубочки с начинкой из изюма и орехов

500 г песочного теста, 200 г изюма, 150 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки жидкого меда, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с орехами. Добавить лимонный сок и мед, перемешать. Тесто разделить на 4 части, раскатать каждую в тонкий пласт, нарезать кусочками треугольной формы. На широкую сторону каждого кусочка выложить немного начинки, свернуть в виде рулета. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить печенье на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Банановое печенье

500 г муки, 2 спелых банана, 120 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, измельчить в блендере, добавить яйца, сахар, апельсиновую цедру и размягченное сливочное масло, взбить. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, замесить однородное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать выемкой фигурное печенье, выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 20–25 мин. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Спиральки»

220 г муки, 70 г сахара, 2 яйца, 3 столовые ложки молока, 1 чайная ложка ванильного сахара, 2 столовые ложки рубленых грецких орехов, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и молоком. Добавить просеянную муку и ванильный сахар, замесить однородное тесто и оставить на 1 ч для расстойки. Затем переложить тесто в корнетик, отсадить на смазанный маргарином противень полоски длиной 20 см и посыпать их орехами. Выпекать в предварительно разогретой до 240 °С духовке 7 мин, снять с противня. Горячие изделия обернуть вокруг тонкой деревянной палочки в виде спирали.

Ржаное печенье с изюмом

400–450 г ржаной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сметаны, 1 яйцо, 100 г изюма, 100 г сахара, 1 чайная ложка соды, соль.

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить просеянную муку, соль, растопленный маргарин, сметану и гашеную уксусом соду, замесить тесто. Добавить предварительно промытый и обсушенный изюм, перемешать. Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5 см, вырезать выемкой кружочки, выложить на присыпанный мукой противень. Выпекать печенье в разогретой до 200 °С духовке 10–12 мин.

Печенье «Ракушки»

400–450 г муки, 200 г топленого масла, 250 г сахарной пудры, 2 яичных желтка, 100 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 2 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Топленое масло растереть с сахарной пудрой и желтками, добавить молоко и просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром и разрыхлителем. Замесить однородное тесто, разделить его на 2 равные части и смешать одну с какао. Завернуть тесто в пищевую пленку, положить на 2 ч в холодильник. Затем светлое и шоколадное тесто раскатать в тонкие пласты толщиной 2–3 мм, положить их друг на друга и свернуть в виде рулета. Нарезать наискосок кусочками толщиной 3 см, положить на смазанный маргарином противень. Выпекать печенье в разогретой до 190 °С духовке до готовности.

Печенье «Сахарные пальчики»

500 г муки, 200 мл молока, 100 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 3 яйца, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соды, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой (150 г), добавить яйца, сок и цедру лимона, ванильный сахар, молоко, просеянную муку и соду. Замесить однородное тесто, переложить его в кондитерский мешок и отсадить на смазанный маргарином противень полоски длиной 8-10 см. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Печенье на топленом масле

350–400 г муки, 250 г топленого масла, 200 г сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Охлажденное топленое масло взбивать венчиком до тех пор, пока оно не побелеет. Добавить сахарную пудру (150 г), взбивать еще 7-10 мин. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Разделать его на небольшие шарики, сформовать из каждого лепешку толщиной 0,7–1 см. Выложить изделия на смазанный маргарином и присыпанный мукой противень, выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Горячее печенье посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Печенье «Ежики»

220 г муки, 100 г сливочного масла, 70 г миндальных хлопьев, 70 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 1–2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Белок отделить от желтка, взбить. Сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить желток, ванильный сахар и молоко, перемешать. Добавить просеянную муку, замесить тесто и оставить на 30 мин. Затем выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать выемкой небольшие кружочки. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать белком и посыпать миндальными хлопьями. Выпекать печенье в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Песочное печенье с курагой

220 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г кураги, 50 г очищенного фундука, 70 г сахарной пудры, 1 яйцо, 2 столовые ложки свежевыжатого апельсинового сока, 1–2 столовые ложки молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Курагу промыть, нарезать маленькими кубиками, сбрызнуть апельсиновым соком и оставить на 15 мин. Фундук нарубить. Белок отделить от желтка, взбить. Сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить желток, ванильный сахар и молоко, перемешать. Добавить просеянную муку и курагу, замесить тесто и оставить на 30 мин. Затем выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать выемкой небольшие кружочки. Выложить печенье на смазанный маргарином противень, смазать белком и посыпать орехами. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье с апельсиновой начинкой

250 г муки, 120 г сливочного масла, 140 г сахарной пудры, 100 г апельсинового джема, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 1–2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка маргарина, 0,5 чайной ложки разрыхлителя.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой (100 г), добавить яйцо, ванильный сахар и молоко, перемешать.

Добавить просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, замесить тесто и оставить на 30 мин. Затем выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3–0,4 см и вырезать выемкой небольшие кружочки. Выложить их на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить. Половину кружочков смазать джемом и накрыть оставшимися. Посыпать печенье сахарной пудрой.

Печенье «Новогоднее»

Для теста: 250 г муки, 120 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 1–2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка маргарина, 0,5 чайной ложки тертой лимонной цедры, 0,5 чайной ложки корицы, 0,5 чайной ложки разрыхлителя.

Для украшения: 1 яичный белок, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, цветная сахарная посыпка.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить яйцо, ванильный сахар, лимонную цедру, корицу и сливки, перемешать. Добавить просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, замесить однородное гладкое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать выемкой печенье в виде елочек. Выложить их на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить. Для приготовления глазури взбить белок с сахарной пудрой и лимонным соком в крепкую пену. Печенье покрыть глазурью, украсить сахарной посыпкой.

Печенье «Колокольчики»

Для теста: 300 г муки, 120 г сливочного маргарина, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 50 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки порошка какао, 0,5 чайной ложки разрыхлителя.

Для украшения: 100 г белого шоколада, 1 столовая ложка сливок, шоколадная посыпка.

Способ приготовления

Яйцо взбить с молоком и ванильным сахаром, добавить растопленный и охлажденный маргарин и просеянную муку, смешанную с какао и разрыхлителем. Замесить тесто и оставить на 30 мин в холодном месте. Затем выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать выемкой печенье в форме колокольчиков. Выложить их на присыпанный мукой противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить. Шоколад растопить на водяной бане, добавив сливки. Печенье смазать полученной глазурью и украсить шоколадной посыпкой.

Печенье «Мятное»

Для теста: 250 г муки, 120 г сливочного маргарина, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 50 мл молока, 0,5 чайной ложки разрыхлителя, 4–5 капель мятной эссенции.

Для украшения: 1 яичный белок, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 столовые ложки кокосовой стружки зеленого цвета.

Способ приготовления

Маргарин растопить на слабом огне, охладить и растереть с сахарной пудрой. Добавить яйцо, взбитое с молоком, просеянную муку, мятную эссенцию и разрыхлитель, замесить тесто.

Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать выемкой небольшие кружочки. Выложить их на присыпанный мукой противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить. Белок взбить с сахарной пудрой и лимонным соком. Печенье смазать полученной глазурью и посыпать кокосовой стружкой.

Витушки с орехами и повидлом

400–450 г муки, 200 мл молока, 200 г яблочного повидла, 100 г очищенных грецких орехов, 170 г сахарной пудры, 140 г сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, растолочь в ступке и смешать с корицей. Яйца взбить с сахарной пудрой, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, взбивать 5 мин. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, добавить молоко и замесить тесто. Если оно получилось жидким, добавить еще муки. Выложить тесто на присыпанную мукой доску, разделить на 4 части и раскатать каждую в тонкий пласт. Смазать пласты теста повидлом, посыпать ореховой смесью и свернуть в виде рулетов. Нарезать поперек кусочками шириной 2 см, выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Ушки из творожного теста

400 г муки, 600 г творога, 150 г сахара, 3 яйца, 70 г сливочного масла, 4 столовые ложки жидкого меда или коричневого сахара, 2–3 столовые ложки молока, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 1,5 столовой ложки крахмала, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром и размягченным сливочным маслом, добавить пропущенный через мясорубку творог, молоко и крахмал, взбить миксером. Всыпать просеянную муку, добавить соду и замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Смазать его медом или посыпать коричневым сахаром, скатать с двух сторон к центру и нарезать кусочками толщиной 1–1,5 см. Выложить изделия на смазанный маргарином противень срезами вверх, выпекать в предварительно разогретой духовке 10–15 мин. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Любимое»

200 г сахара, 200 г муки, 130 г изюма без косточек, 150 г кураги, 150 г очищенных грецких орехов, 2 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 столовая ложка маргарина, сода на кончике ножа.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Курагу промыть, нарезать маленькими кусочками. Орехи подсушить в духовке и нарубить. Яйца взбить с сахаром, добавить апельсиновую цедру, соду и просеянную муку, замесить однородное тесто. Добавить орехи, изюм и курагу, перемешать. Полученную массу выложить на противень, смазанный маргарином, разровнять с помощью ножа, смоченного холодной водой. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке 25–30 мин, нарезать ромбиками, снять с противня и охладить.

Печенье «Пикантное»

600 муки, 300 г сахара, 160 г маргарина, 180 мл воды, 2 чайные ложки молотой корицы, 1 чайная ложка соды, 0,25 чайной ложки молотого имбиря, молотый мускатный орех, толченый кардамон и черный молотый перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Размягченный маргарин взбить венчиком, добавить сахар, воду и специи, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с содой, замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать с пласт толщиной 0,3–0,4 см и вырезать с помощью выемок фигурное печенье. Выложить изделия на присыпанный мукой противень, выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке до готовности.

Печенье к чаю

400 г муки, 250 г творога, 200 г маргарина, 100 г сахара, 2 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка соды, соль.

Способ приготовления

Творог протереть через сито, добавить просеянную муку, растопленный маргарин и соду, замесить крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать с помощью выемки небольшие кружочки. Обмакнуть их с одной стороны в сахар, смешанный с какао, выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке 10–15 мин.

Печенье «Винное»

250 г муки, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 200 мл белого сухого вина, 3–4 столовые ложки толченых грецких орехов, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с сахаром, добавить вино и просеянную муку, замесить однородное гладкое тесто. Выложить его на доску, присыпанную мукой, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Смазать пласт взбитым желтком, посыпать орехами и нарезать кусочками треугольной формы. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье на майонезе

600 г муки, 200 г маргарина, 200 г майонеза, 200 г сахара, 3 яйца, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Размягченный маргарин взбить венчиком, добавить яйца, сахар и майонез.

Продолжая взбивать, всыпать предварительно просеянную муку, смешанную с содой. Замесить однородное тесто, выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Вырезать выемкой фигурное печенье, выложить на присыпанный мукой противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье «Гусенички»

600–700 г муки, 200 г майонеза, 200 г сахара, 1 яйцо, 0,5 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Яйцо взбить с сахаром, добавить майонез, перемешать, высыпать просеянную муку, смешанную с содой, замесить крутое тесто (при необходимости добавить еще муки). Пропустить тесто через мясорубку, периодически оделяя ножом кусочки длиной 7–8 см.

Выложить изделия на противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30–40 мин.

Печенье «Апельсиново-ореховое»

300 г муки, 300 г сахара, 250 г очищенных грецких орехов, 8 яиц, 80 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 столовая ложка апельсинового ликера, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кофемолке или кухонном комбайне. Белки отделить от желтков, взбить с 100 г сахара в крепкую пену. Желтки растереть с оставшимся сахаром, добавить орехи и белки, муку, растопленное сливочное масло, ванильный сахар, ликер и апельсиновую цедру. Замесить тесто, выложить на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать до готовности в разогретой до 200 °С духовке, охладить, нарезать кусочками квадратной формы. Снять печенье с противня и посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Рождественское»

Для теста: 600 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 мл сметаны, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 0,5 чайной ложки разрыхлителя.

Для начинки: 2 апельсина, 200 г сахара, 1 столовая ложка апельсинового ликера, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Для приготовления начинки апельсины вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне 10 мин, периодически помешивая. За 2 мин до готовности добавить ванильный сахар и ликер, перемешать. Муку просеять, смешать с сахаром, апельсиновой цедрой и разрыхлителем, добавить нарезанное маленькими кусочками масло, рубить ножом до образования крошек. Добавить сметану, замесить гладкое тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 45 мин в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, разделить на 2 равные части и раскатать каждую в пласт толщиной 1 см. Выпекать коржи в предварительно разогретой духовке до готовности, слегка охладить. Один корж смазать начинкой, накрыть вторым, прижать и нарезать кусочками прямоугольной формы. При желании можно посыпать печенье кокосовой стружкой или сахарной пудрой, смешанной с небольшим количеством корицы.

Печенье «Смородиновое»

550–600 г муки, 200 г сливочного масла, 150 г смородины, протертой с сахаром, 100 г сахара, 100 мл сметаны, 1 яйцо, 1 яичный белок, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка коньяка, 1 столовая ложка маргарина, 0,5 чайной ложки разрыхлителя.

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром и размягченным сливочным маслом, добавить сметану, просеянную муку, коньяк и разрыхлитель, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать пласт толщиной 0,5 см, вырезать выемкой кружочки. Из половины кружочков вырезать середину с помощью выемки меньшего диаметра, чтобы получились колечки. Края кружочков смазать взбитым белком, выложить на них колечки, в середину положить немного протертой смородины. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Печенье охладить, посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Поцелуйчики»

300 г творога, 300 г сливочного маргарина, 300 г муки, 200 г коричневого сахара, 1 чайная ложка соды, соль.

Способ приготовления

Творог протереть через сито, добавить просеянную муку, растопленный и охлажденный маргарин, соль и соду, замесить плотное тесто. Завернуть его в пищевую пленку, положить на 1 ч в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3 см, вырезать стаканом кружки. Каждый кружок обмакнуть одной стороной в сахар, сложить пополам, посыпать сахаром и снова сложить пополам. Выложить изделия на выстланный бумагой для выпечки противень, поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать печенье 20–25 мин.

Печенье с грецкими орехами и цукатами из вишни

200 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 150 г очищенных грецких орехов, 150 г цукатов из вишни, 50 г засахаренных лимонных корочек, 1 столовая ложка маргарина, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Орехи нарубить, цукаты и засахаренные лимонные корочки нарезать маленькими кусочками. Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, добавить просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром, лимонной цедрой и содой. Замесить негустое однородное тесто, добавить орехи, цукаты и лимонные корочки, перемешать. Приготовленную массу выложить на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 мин. Корж слегка остудить и нарезать кусочками прямоугольной или квадратной формы.

Печенье с инжиром, орехами и медом

200 г муки, 100 г сахара, 50 г жидкого меда, 2–3 столовые ложки свежевыжатого лимонного сока, 3 яйца, 150 г очищенного фундука, 150 г сушеного инжира, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 0,5 чайной ложки соды, 0,5 чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Орехи крупно нарубить, инжир нарезать небольшими кусочками. Яйца взбить с сахаром, продолжая взбивать, добавить мед, лимонный сок, лимонную цедру и корицу. Всыпать небольшими порциями просеянную муку, добавить гашеную уксусом соду и замесить однородное тесто. Смешать его с орехами и инжиром, выложить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье из овсяных хлопьев «Традиционное»

400 г овсяных хлопьев, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 1–2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Овсяные хлопья высыпать тонким слоем на противень, подсушить в духовке, охладить. Размягченное масло растереть с сахаром, добавить яйца, хлопья и ванильный сахар, тщательно перемешать. Полученную смесь выложить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье из овсяных хлопьев с грецкими орехами

350 г овсяных хлопьев, 150 г очищенных грецких орехов, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Орехи нарубить. Овсяные хлопья высыпать тонким слоем на противень, подсушить в духовке, охладить. Сливочное масло растопить на слабом огне, охладить, добавить взбитые с сахаром яйца и лимонную цедру, перемешать. Всыпать орехи и овсяные хлопья, снова перемешать. Противень выстлать бумагой для выпечки, смазанной маргарином, выложить приготовленную массу, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, снять с бумаги и нарезать небольшими кусочками.

Печенье из овсяных хлопьев с изюмом и курагой

400 г овсяных хлопьев, 100 г изюма без косточек, 100 г кураги, 150 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Курагу промыть, нарезать небольшими кусочками. Овсяные хлопья высыпать тонким слоем на противень, подсушить в духовке, охладить. Яйца взбить с сахаром, добавить предварительно растопленный и охлажденный маргарин, ванильный сахар, хлопья, изюм и курагу, тщательно перемешать. Полученную массу выложить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать печенье до тех пор, пока оно не приобретет золотисто-коричневого цвета.

Овсяное печенье с черносливом

200 г овсяных хлопьев, 200 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 200 г чернослива без косточек, 3 яйца, 2–3 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Чернослив промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Овсяные хлопья высыпать тонким слоем на противень, подсушить в духовке, охладить и смешать с мукой. Сливочное масло растопить на слабом огне, охладить, добавить яйца, взбитые с сахаром, сметану и апельсиновую цедру. Все тщательно перемешать, всыпать смесь из муки и охлопьев, добавить чернослив и перемешать еще раз. Полученную смесь выложить небольшими порциями на противень, смазанный маргарином. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности.

Овсяное печенье с миндальными хлопьями

300 г овсяных хлопьев, 150 г муки, 70 г миндальных хлопьев, 100 г сахара, 100 мл растительного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить растительное масло, разрыхлитель, муку, овсяные и миндальные хлопья, перемешать. Смачивая пальцы холодной водой, сформовать из полученной массы небольшие шарики, выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки, и придать изделиям форму лепешек. Выпекать печенье в разогретой до 200 °С духовке 10–12 мин.

Овсяное печенье с лесными орехами

300 г овсяных хлопьев, 150 г муки, 100 г очищенных лесных орехов, 120 г сахара, 100 мл растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки жидкого меда, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Орехи крупно нарубить, овсяные хлопья подсушить в духовке и охладить. Яйца растереть с сахаром, добавить растительное масло, мед, разрыхлитель, муку, овсяные хлопья и орехи, перемешать. Смачивая пальцы холодной водой, сформовать из полученной массы небольшие шарики, выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки, и придать изделиям форму лепешек. Выпекать печенье в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Овсяное печенье с яблоками и пряностями

100 г овсяных хлопьев, 150 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 3 яблока, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 0,5 чайной ложки молотой корицы, 0,25 чайной ложки молотого кардамона, 1 чайная ложка соды, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, крупно нарезать и припустить в небольшом количестве воды. Протереть через сито, добавить в полученное пюре сахар, перемешать и охладить. Овсяные хлопья смешать с мукой, содой, солью и пряностями, добавить предварительно размягченное и взбитое сливочное масло, яблочное пюре и апельсиновую цедру, тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать шарики небольшого размера, выложить их на смазанный маргарином противень и слегка примять. Выпекать печенье в предварительно разогретой до 190–200 °С духовке до готовности.

Печенье «Овсяно-сливочное»

400 г овсяных хлопьев, 300 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 200 г кураги, 100 мл сливок, 1 яйцо, 1 пакетик разрыхлителя, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Курагу промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками. Размягченное сливочное масло взбить венчиком, добавить сахар и яйцо. Взбивать еще 5 мин, затем добавить сливки, овсяные хлопья, просеянную муку, курагу и разрыхлитель. Полученную массу тщательно перемешать, выложить небольшими порциями на выстланный бумагой для выпечки противень (изделия должны располагаться на расстоянии 4–5 см друг от друга). Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Овсяно-шоколадное»

400 г овсяных хлопьев, 300 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 100 г изюма без косточек, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 пакетик разрыхлителя, 1 столовая ложка порошка какао, 100 г темного шоколада.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Шоколад натереть на крупной терке. Сливочное масло растопить, охладить, добавить сахар, яйцо и молоко, взбить венчиком. Всыпать просеянную муку, смешанную с какао и разрыхлителем, добавить овсяные хлопья и изюм, перемешать. Полученную массу выложить небольшими порциями на выстланный бумагой для выпечки противень, разровнять ложкой, чтобы получились лепешки высотой 1 см. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности, посыпать тертым шоколадом и поставить на 1 мин в духовку, чтобы он расплавился.

Овсяное печенье «Нежное»

200 г овсяных хлопьев, 200 г муки, 100 г сахара, 100 г меда, 100 г кефира, 100 г растопленного сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Овсяные хлопья пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне. Муку просеять, смешать с овсяными хлопьями и разрыхлителем. Размягченное масло растереть добела с сахаром, добавить кефир, мед и слегка взбитое яйцо, перемешать. Всыпать мучную смесь, замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1 см, фигурно нарезать ножом или с помощью выемок. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 10–15 мин, посыпать сахарной пудрой.

Овсяное печенье «Негритенок»

600 г овсяных хлопьев, 400 г сахара, 100 г кокосовой стружки, 100 г изюма, 3 столовые ложки порошка какао, 100 мл молока, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Масло растопить на слабом огне, добавить молоко, сахар и какао, довести до кипения при постоянном помешивании, слегка охладить. Всыпать овсяные хлопья, кокосовую стружку и изюм, тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать небольшие лепешки, выложить их на смазанный маргарином противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье из мюсли

500 г мюсли с орехами, изюмом и цукатами, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйца и ванильный сахар, соду, взбить венчиком. Всыпать мюсли, тщательно перемешать. Полученную массу выложить небольшими порциями на смазанный маргарином противень. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности.

Орешки из овсяных хлопьев

250 г овсяных хлопьев, 100 г муки, 100 г изюма без косточек, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 столовые ложки молока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 0,25 чайной ложки толченого кардамона.

Способ приготовления

Овсяные хлопья подсушить в духовке. Изюм промыть, обсушить. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить молоко, яйцо, лимонную цедру и кардамон, перемешать. Всыпать муку, смешанную с овсяными хлопьями и изюмом, тщательно перемешать. Сформовать из полученной массы шарики величиной с грецкий орех, выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке 15 мин.

Овсяное печенье с кунжутом и медом

300 г овсяных хлопьев, 120 г жидкого натурального меда, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки семян кунжута, 2 чайные ложки корицы, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Масло растопить на слабом огне вместе с медом, добавить корицу, лимонную цедру, овсяные хлопья и семена кунжута, перемешать. Полученную массу выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 10–12 мин, слегка охладить, снять с бумаги и наломать небольшими кусочками.

Печенье из слоеного теста с сахарной посыпкой

400 г слоеного теста, 1 яйцо, 3–4 столовые ложки коричневого сахара, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт.

Вырезать с помощью выемок фигурное печенье, выложить на смазанный маргарином противень. Смазать изделия яйцом, взбитым с молоком, посыпать сахаром. Выпекать в предварительно разогретой духовке 7-12 мин.

Ушки с орехами и медом

400 г слоеного теста, 150 г очищенных грецких орехов, 4 столовые ложки жидкого меда, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Смазать медом, посыпать орехами и свернуть с двух сторон к центру. Нарезать кусочками толщиной 2–3 см, выложить на смазанный маргарином противень срезами вверх. Выпекать в предварительно разогретой духовке 10–12 мин.

Сладкие палочки с кунжутом

400 г слоеного теста, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки семян кунжута, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт и нарезать полосками длиной 8-10 см и шириной 1,5 см. Смазать изделия взбитым яйцом, посыпать семенами кунжута, смешанными с сахаром. Выложить на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Слоеное печенье с маком

400 г слоеного теста, 4 столовые ложки сметаны, 2–3 столовые ложки сахара, 2–3 столовые ложки мака, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Мак растолочь в ступке с сахаром. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, смазать сметаной и посыпать маковой смесью. Свернуть пласт в виде рулета, нарезать кусочками шириной 1,5–2 см. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Фигурное слоеное печенье с глазурью

400 г слоеного теста, 1 яичный белок, 100 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка свекольного сока, 2 столовые ложки цветной сахарной посыпки, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт и вырезать с помощью выемок небольшие фигурки. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать до готовности. Для приготовления глазури белок взбить с сахаром и лимонным соком в крепкую пену, добавить свекольный сок и перемешать. Готовое печенье покрыть глазурью и украсить сахарной посыпкой.

Печенье «Деликатесное»

200 г кокосовой стружки, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, всыпать кокосовую стружку, тщательно перемешать. Полученную массу выложить небольшими порциями на противень, выстланный промасленной бумагой для выпечки. Выпекать печенье в разогретой до 180 °С духовке 12–15 мин.

Печенье «Морковное»

400–500 г муки, 2–3 моркови, 200 г сахара, 200 г сметаны, 0,5 чайной ложки корицы, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, смешать с сахаром и сметаной. Всыпать просеянную муку, добавить корицу и соду, замесить однородное тесто и поставить его на 1 ч в холодильник. Затем выложить тесто небольшими порциями на смазанный маргарином противень. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье с тыквой и изюмом

500–550 г муки, 300 г мякоти тыквы, 100 г изюма без косточек, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки соды, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Изюм промыть и обсушить. Тыкву натереть на мелкой терке, смешать с сахаром и растопленным маслом. Добавить просеянную муку, ванильный сахар и соду, замесить тесто (если оно получилось не слишком густым, добавить еще муки). Завернуть тесто в пищевую пленку, положить на 40 мин в морозильную камеру. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5–0,7 см, вырезать выемкой кружочки. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 мин. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

Печенье на меду с пряностями

Для теста: 500 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г кленового сиропа, 200 г меда, 100 г сахара, 100 г очищенных грецких орехов, 1 яйцо, 1 столовая ложка смеси пряностей (корица, толченый кардамон, молотый черный перец, тертый мускатный орех, имбирь, толченая гвоздика, кориандр и анис), 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для украшения: 1 яичный белок, 100 г сахара, 2 столовые ложки цветной сахарной посыпки.

Способ приготовления

Орехи нарубить. Сахар и сливочное масло растопить на сковороде, добавить кленовый сироп, мед, орехи и пряности. Перемешать, охладить, всыпать просеянную муку, смешанную с содой, добавить взбитое яйцо и замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать выемками фигурное печенье. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления глазури яичный белок взбить с сахаром с помощью миксера. Охлажденное печенье покрыть глазурью, украсить сахарной посыпкой.

Печенье с ананасовой начинкой

Для теста: 800 г муки, 150 мл молока, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2–3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 150 г консервированных ананасов, 100 г очищенных грецких орехов, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Для приготовления начинки ананасы пропустить через мясорубку вместе с орехами, добавить мед и лимонную цедру, перемешать. Молоко подогреть, добавить растопленное масло, сахар и взбитые яйца, тщательно перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделить на 2 равные части, раскатать каждую в пласт толщиной 0,5 см. Один пласт теста выложить на смазанный маргарином противень, выложить сверху начинку, накрыть вторым пластом и соединить края. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, затем нарезать небольшими кусочками треугольной формы.

Швейцарское миндальное печенье

500 г миндаля, 450 г сахарной пудры, 100 г горького шоколада, 4 яичных белка, 1 чайная ложка корицы, 1 столовая ложка вишневого ликера.

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, снять кожицу, обсушить и измельчить в кухонном комбайне до состояния муки. Шоколад натереть на мелкой терке (предварительно положить его на 20 мин в морозильную камеру). Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену. Продолжая взбивать, добавить вишневый ликер, миндаль, шоколад и корицу, быстро замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать выемкой фигурное печенье. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 140–15 ˚С духовку. Выпекать печенье до готовности.

Медовое меченье с фисташками

550–650 г муки, 400 г жидкого меда, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 150 г очищенных несоленых фисташек, 4 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яйца взбить, добавить мед, сметану и растопленное масло, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с содой, замесить крутое тесто (если муки недостаточно, добавить еще). Выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать кружочки с помощью выемки. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, посыпать рублеными фисташками, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье «Изысканное»

300 г муки, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 50 г очищенного миндаля, 50 г очищенного фундука, 2 желтка, 2 пакетика ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, снять кожицу, обсушить и измельчить вместе с фундуком в кухонном комбайне. Смешать с просеянной мукой и сахаром, добавить нарезанное маленькими кусочками масло, рубить ножом до образования крошек. Добавить желтки, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 1,5–2 ч. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать с помощью выемок фигурное печенье. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 190–200 °С духовке 10–15 мин. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Анисовое печенье

250 г муки, 250 г сахара, 2 яйца, 2 чайные ложки семян аниса, 1 столовая ложка маргарина, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, анис и соду, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,2–0,3 см, нарезать кусочками прямоугольной формы. Выложить на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 220–230 °С духовке до готовности.

Апельсиново-миндальное печенье

300 г муки, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г цукатов из апельсиновых корочек, 50 г очищенного миндаля, 1 столовая ложка апельсинового ликера, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Цукаты мелко нарезать, миндаль нарубить. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное масло, цукаты, орехи и ликер, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить однородное тесто, выложить его на присыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Вырезать выемкой небольшие кружочки, выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Печенье охладить и посыпать сахарной пудрой.

Язычки «Ванильные»

100 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 1–2 столовые ложки сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара или 2–3 капли ванильной эссенции.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с сахаром, добавить взбитые яйца, тщательно перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить ванильный сахар или эссенцию, замесить однородное тесто, выложить его на присыпанную мукой доску и тонко раскатать. Вырезать с помощью выемки печенье овальной формы, выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности. Печенье охладить и посыпать сахарной пудрой.

Язычки «Ореховые»

100 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 50 г очищенных грецких орехов, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Орехи мелко нарубить. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить взбитые яйца, тщательно перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с лимонной цедрой, замесить однородное тесто, выложить его на присыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Посыпать орехами, прикатать их скалкой. Вырезать с помощью выемки печенье овальной формы, выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Бисквитное печенье с фисташками

100 г муки, 100 г сахара, 1 яйцо, 50 г очищенных несоленых фисташек, 1 столовая ложка пекарского порошка, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Фисташки нарубить. Яйцо взбить с сахаром, добавить просеянную муку, пекарский порошок, орехи и лимонную цедру, замесить однородное тесто. Сформовать из теста жгут толщиной 2 см, выложить на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 мин. Слегка охладить, нарезать поперек ломтиками толщиной 1–1,5 см, выложить на противень и выпекать еще 10 мин.

Апельсиновое бисквитное печенье

200 г пшеничной муки, 50 г блинной муки, 220 г сахара, 2 яйца, 80 г мелко нарубленных грецких орехов, 1 столовая ложка тертойапельсиновой цедры, 1 чайная ложка толченого кардамона, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить апельсиновую цедру, орехи, просеянную муку и кардамон, замесить однородное тесто. Разделить его на 2 части, сформовать из каждой жгут, выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 190 ˚С духовке 25–30 мин. Слегка охладить, нарезать поперек ломтиками толщиной 1–1,5 см, выложить на противень и выпекать еще 10–15 мин. Готовое печенье должно быть рассыпчатым и хрустящим.

Кофейное бисквитное печенье

200 г пшеничной муки, 50 г блинной муки, 220 г сахара, 2 яйца, 150 г очищенного миндаля, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растворимого кофе, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и кофе, добавить просеянную муку и крупно нарубленные орехи, замесить тесто. Разделить его на 2 части, сформовать из каждой жгут, выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 25–30 мин. Слегка охладить, нарезать поперек ломтиками толщиной 1 см, выложить на противень и выпекать еще 10–15 мин. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

Шоколадное бисквитное печенье

200 г горького шоколада, 200 г муки, 110 г коричневого сахара, 110 г рубленых орехов, 1 яйцо, 25 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Шоколад растопить на водяной бане. Яйцо взбить с сахаром, добавить просеянную муку, растопленное масло и ванильный сахар, замесить тесто. Добавить шоколад и орехи, тщательно перемешать. Разделить тесто на 2 части, сформовать из каждой жгут, выложить на смазанный маргарином противень и слегка прижать. Выпекать в разогретой до 160 °С духовке 25–30 мин. Слегка охладить, нарезать поперек ломтиками толщиной 1,5–2 см, выложить на противень и выпекать еще 10–15 мин. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

Хрустящее ореховое печенье

250 г очищенного фундука, 250 г сахара, 2 яичных белка, 2–3 капли лимонного сока.

Способ приготовления

Орехи измельчить в кухонном комбайне или растолочь в ступке. Белки взбить с сахаром и лимонным соком в крепкую пену, добавить орехи, тщательно перемешать. Полученную массу выложить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности, слегка охладить и снять с бумаги.

Печенье «Безе»

4 яичных белка, 200 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Яичные белки взбить с лимонным соком в крепкую пену с помощью миксера. Продолжая взбивать, всыпать сахарную пудру. Полученную массу переложить в корнетик и выпустить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Расстояние между изделиями должно быть не менее 1,5 см. Выпекать печенье в разогретой до 140 °С духовке до готовности, слегка охладить и снять с бумаги.

Вафли с сахарной пудрой

300 г муки, 200 мл молока, 120 г сливочного масла, 100 г сахара, 70 г сахарной пудры, яйца (4 желтка, 8 белков), соль.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить, охладить и растереть добела. Добавить желтки, сахар, муку, молоко, тщательно вымесить. Небольшими порциями добавить белки, взбитые с солью в крепкую пену. Выпекать в вафельнице, подать в горячем виде, посыпав сахарной пудрой.

Ванильные вафли с вареньем

300 г муки, 200 мл молока, 120 г сливочного масла, 100 г сахара, яйца (4 желтка, 8 белков), 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, варенье по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить, охладить и растереть добела. Добавить желтки, сахар, муку, молоко, тщательно вымесить. Небольшими порциями добавить белки, взбитые с ванильным сахаром и лимонным соком в крепкую пену. Выпекать в предварительно разогретой вафельнице. Горячие вафли выложить на тарелку, полить вареньем.

Ванильные вафли с какао

400 г муки, 4 яйца, 200 мл молока, 100 г сливочного масла, 2–3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка соды, соль.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить молоко, растопленное и слегка охлажденное масло, ванильный сахар и соль. Всыпать просеянную муку, смешанную с содой, перемешать. Небольшими порциями добавить взбитые в крепкую пену белки, замесить тесто. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме 3 мин. Сахарную пудру смешать с какао, просеять, посыпать полученной смесью горячие вафли.

Вафли апельсиновые

500 г муки, 500 мл молока, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 100 г апельсинового джема.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков, взбить в крепкую пену. Муку просеять, смешать с сахаром и разрыхлителем, добавить молоко, растопленное сливочное масло, разрыхлитель и апельсиновую цедру. Затем добавить желтки и белки, тщательно перемешать. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме 3 мин, подать с апельсиновым джемом.

Вафли «Миндальные»

200 г муки, 1 яйцо, 75 мл молока, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 2–3 капли миндальной эссенции, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка молотого миндаля.

Способ приготовления

Яйцо взбить с сахаром, добавить молоко, растопленное и охлажденное сливочное масло, просеянную муку, миндальную эссенцию и разрыхлитель. Замесить однородное тесто, оставить на 30–45 мин. Затем выпекать вафли в предварительно разогретой форме 3 мин. Посыпать готовые вафли сахарной пудрой, смешанной с молотым миндалем.

Вафли на пиве

450 г муки, 400 мл светлого пива, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 1 чайная ложка соды, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с растительным маслом, добавить пиво, просеянную муку, соду и соль, замесить однородное тесто.

Оставить его на 30–40 мин, затем выпекать вафли в предварительно разогретой форме.

Вафли на кефире

400 мл кефира, 450 г муки, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки пекарского порошка, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить кефир, тщательно перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить растопленное и охлажденное масло, пекарский порошок и соль, замесить однородное тесто. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме 3 мин.

Шоколадные вафли на кефире

400 мл кефира, 450 г муки, 4 яйца, 100 г сливочного маргарина, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки порошка какао, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка соды, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить кефир, тщательно перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с какао (1 столовая ложка), содой и солью. Добавить растопленный и охлажденный маргарин, замесить однородное тесто. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме 3 мин, посыпать сахарной пудрой, смешанной с оставшимся какао.

Вафли с горьким шоколадом

300 г муки, 180 г сахара, 200 мл молока, 60 г горького шоколада, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки соды, 0, 25 чайной ложки молотой корицы, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром. Шоколад и сливочное масло растопить на слабом огне или на водяной бане, слегка охладить, добавить молоко, ванильный сахар и взбитые яйца. Всыпать просеянную муку, смешанную с корицей, солью и содой, замесить однородное тесто. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме 3 мин.

Вафли на сливках

100 г муки, 125 г сливочного масла, 4 яйца, 4 столовые ложки жирных сливок, 1 столовая ложка сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное масло, сливки и ванильный сахар, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить однородное тесто. Выпекать в вафельнице, готовые вафли посыпать сахарной пудрой.

Вафли с грецкими орехами

300 г муки, 70 г рубленых грецких орехов, 75 мл молока, 4 столовые ложки орехового масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 яйцо, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления

Яйцо взбить с сахаром. Молоко слегка подогреть, добавить масло и ванильный сахар, смешать со взбитым яйцом. Всыпать просеянную муку, смешанную с пекарским порошком и солью, добавить орехи и замесить однородное тесто. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме 3 мин, посыпать сахарной пудрой.

Вафли на крахмале

200 г муки, 100 г картофельного крахмала, 75 мл воды, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка пекарского порошка, соль.

Способ приготовления

Белок отделить от желтка, взбить в крепкую пену. Сливочное масло растопить, охладить, добавить желток, воду, соль и сахар, тщательно перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с крахмалом и пекарским порошком, перемешать, добавить белок и снова перемешать. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме 3 мин.

Лимонные вафли на сметане

200 г муки, 200 г сметаны, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, сметану, лимонный сок и цедру, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить однородное тесто, оставить на 15 мин. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме, подать горячими с молоком или взбитыми сливками.

Вафли «Коричные»

150 г сливочного масла, 150 г муки, 75 г коричневого сахара, 4 яйца, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка молотой корицы, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром. Масло растопить, охладить, добавить яйца и просеянную муку, смешанную с корицей и солью. Замесить однородное тесто, выпекать вафли в предварительно разогретой форме, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Вафли с клубничным кремом

400 г клубники, 200 г сметаны, 125 г блинной муки, 125 мл молока, 75 г сливочного масла, 2 яйца, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить с лимонным соком в крепкую пену. Желтки смешать с молоком. Взбить венчиком. Добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, сахар, муку, лимонную цедру и разрыхлитель. Замесить тесто, аккуратно ввести белки. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме. Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, нарезать небольшими кусочками. Сметану взбить с сахарной пудрой, добавить клубнику, перемешать. Вафли разложить по тарелкам, сверху выложить приготовленный крем.

Вафли заварные с персиковым кремом

Для теста: 600 мл молока, 250 мл сливок, 250 г муки, 150 г сливочного масла, 8 яиц, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, соль. Для крема: 500 г сливок, 400 г персикового пюре, 450 г сахара, 2 столовые ложки желатина, 100 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Желатин растворить в небольшом количестве теплой воды. Сливки взбить с помощью миксера. В персиковое пюре добавить сахар и варить, помешивая, до загустения. Затем остудить, влить лимонный сок, раствор желатина, перемешать и соединить со взбитыми сливками. Полученный крем поставить в холодильник. Довести до кипения 350 мл молока, добавить масло и соль, перемешать. Снять с огня, всыпать просеянную муку, быстро перемешать. Добавить яйца, оставшееся молоко и сливки, взбить миксером. Выпекать вафли в предварительно разогретой вафельнице, охладить. Подать с персиковым кремом.

Вафли на пахте

100 мл пахты, 80 г муки, 40 г маргарина, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, соль.

Способ приготовления

Размягченный маргарин растереть с сахаром, добавить яйца и соль, взбить. Всыпать просеянную муку, влить пахту, добавить ванильный сахар, разрыхлитель и лимонную цедру, замесить однородное тесто и оставить его на 15 мин. Выпекать вафли в предварительно разогретой вафельнице. Подать к столу теплыми со свежими ягодами или взбитыми сливками.

Творожные вафли

200 г муки, 100 г творога, 125 мл молока, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Белок отделить от желтка, взбить в крепкую пену. Творог протереть через сито, добавить сахар, растопленное и охлажденное сливочное масло, молоко и желток, тщательно перемешать. Добавить просеянную муку и разрыхлитель, замесить тесто. Ввести белок, аккуратно перемешать. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме.

Йогуртовые вафли с малиновым кремом

200 г муки, 100 мл молока, 100 г густого йогурта, 100 г сливочного масла, 300 г малины, 200 мл густых сливок, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Белок отделить от желтка, взбить в крепкую пену. Йогурт взбить с желтком, молоком и сахаром. Добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, просеянную муку и разрыхлитель, замесить тесто. Ввести белок, аккуратно перемешать. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме. Малину перебрать, протереть через сито (несколько ягод оставить для украшения). Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить малиновое пюре, перемешать. Подать вафли с кремом, украсив ягодами малины.

Сырные вафли

200 г муки, 100 г сыра рикотта, 125 мл молока, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Белок отделить от желтка, взбить в крепкую пену. Сыр растереть с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, молоко и желток, тщательно перемешать. Добавить просеянную муку и разрыхлитель, замесить тесто. Ввести белок, аккуратно перемешать. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме. Подать теплыми, посыпав сахарной пудрой.

Пряники «Медовые»

500 г муки, 100 г картофельного крахмала, 300 г меда, 125 г сахара, 175 г рубленых грецких орехов, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка молотой гвоздики, 0,25 чайной ложки тертого мускатного ореха.

Способ приготовления

Мед довести до кипения на слабом огне, добавить сахар, орехи и пряности, варить, помешивая, 5–7 мин. Муку просеять, добавить крахмал, перемешать. Добавляя небольшими порциями теплую медовую смесь, замесить крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 2 см, нарезать кусочками прямоугольной формы. Выложить изделия на присыпанный мукой противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пряники с курагой

500 г муки, 100 г картофельного крахмала, 300 г меда, 125 г сахара, 200 г кураги, 100 г очищенного миндаля, 100 г густого апельсинового сиропа, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка молотой гвоздики, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Курагу промыть, нарезать небольшими кусочками. Мед довести до кипения на слабом огне, добавить сахар, курагу, корицу, гвоздику и апельсиновую цедру, перемешать. Муку просеять, добавить крахмал, перемешать. Добавляя небольшими порциями теплую медовую смесь, замесить крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 2,5 см, нарезать ромбиками. Вдавить в каждый несколько миндальных орехов, выложить изделия на присыпанный мукой противень и смазать апельсиновым сиропом. Выпекать пряники в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пряники с изюмом и орехами

600 г муки, 350 г меда, 125 г коричневого сахара, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 0,25 чайной ложки толченого кардамона.

Способ приготовления Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Мед (300 г) довести до кипения на слабом огне. Добавить сахар, орехи, изюм, корицу, апельсиновую цедру и кардамон, варить, помешивая, 5–7 мин, охладить. Муку просеять, добавить небольшими порциями медовую смесь, замесить крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 2,5 см, нарезать кусочками прямоугольной формы. Выложить изделия на присыпанный мукой противень, смазать оставшимся медом, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пряники «Миндальные»

800 г муки, 200 г меда, 200 г очищенного миндаля, 100 мл молока, 3 яйца, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка молотой корицы, 0,5 чайной ложки молотой гвоздики, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, снять кожицу, подсушить и нарубить. Молоко подогреть, добавить масло и мед, тщательно перемешать, охладить. Добавить взбитые яйца, орехи, корицу, гвоздику, просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1,5 см. Вырезать с помощью выемок фигурные пряники, выложить их на присыпанный мукой противень и смазать взбитым желтком. Выпекать в предварительно разогретой до 210–220 °С до готовности.

Пряники «Мятные»

Для теста: 1,2 кг муки, 250 г сахара, 100 г растительного масла, 12 капель мятной эссенции, 1 чайная ложка соды.

Для сиропа: 700 г сахара, 400 мл воды.

Для украшения: 70 г меда, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Из сахара и воды сварить густой сироп, охладить. Муку просеять, добавить сахар, соду, растительное масло и мятную эссенцию, влить сахарный сироп и замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, сформовать из каждого лепешку толщиной около 2 см. Выложить изделия на присыпанный мукой противень, смазать подогретым медом. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Пряники «Ромовые»

Для теста: 1,2 кг муки, 250 г сахара, 100 г очищенных грецких орехов, 120 г сливочного масла, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка соды.

Для сиропа: 700 г сахара, 400 мл воды.

Для украшения: 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Из сахара и воды сварить густой сироп, охладить. Муку просеять, добавить сахар, соду, растопленное и охлажденное масло, ром и орехи. Влить сахарный сироп, замесить однородное тесто, выложить его на присыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной около 2 см. Вырезать выемкой фигурные пряники, выложить на присыпанный мукой противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Пряники «Овсяные»

250 г муки, 250 г сахара, 250 г овсяных хлопьев, 50 г сливочного масла, 100 г очищенных грецких орехов, 50 г меда, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с подсушенными овсяными хлопьями, сахаром и содой. Добавить мед и взбитые яйца, затем размягченное сливочное масло и нарубленные орехи. Тщательно вымесить тесто, выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 2 см, нарезать кусочками треугольной формы. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пряники с цукатами

Для теста: 400 г муки, 225 г меда, 100 г коричневого сахара, 75 г сливочного масла, 50 г апельсиновых цукатов, 50 г рубленого миндаля, 1 яйцо, 4 столовые ложки рома, 1 столовая ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка толченого кардамона.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 2–3 столовые ложки рома.

Способ приготовления

Мед подогреть, добавить сахар, сливочное масло, мелко нарезанные цукаты и орехи, нагревать при постоянном помешивании до полного растворения сахара. Полученную массу охладить, добавить ром, яйцо, цедру и специи. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, замесить крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 2 см, вырезать стаканом кружки. Выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать пряники в предварительно разогретой до 175 °С духовке 15–20 мин, охладить. Сахарную пудру смешать с ромом, покрыть полученной глазурью пряники.

Пряники «Шоколадные»

Для теста: 400 г муки, 225 г меда, 100 г коричневого сахара, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 столовые ложки коньяка, 3 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка молотой корицы.

Для глазури: 150 г молочного шоколада, 1 столовая ложка коньяка.

Способ приготовления

Мед подогреть, добавить сахар и сливочное масло, нагревать при постоянном помешивании до полного растворения сахара. Полученную массу охладить, добавить коньяк, взбитое яйцо и корицу. Всыпать просеянную муку, смешанную с какао и разрыхлителем, замесить крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 2 см, вырезать стаканом кружки. Выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать пряники в предварительно разогретой до 175 °С духовке 15–20 мин, охладить. Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане, добавить коньяк, перемешать. Покрыть пряники глазурью, дать ей застыть.

Пряники из ржаной муки

500 г ржаной муки, 300 г меда, 75 г коричневого сахара, 75 мл водки, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка молотой корицы, по 0,25 чайной ложки толченой гвоздики, молотого душистого перца и тертого мускатного ореха.

Способ приготовления

Мед довести на маленьком огне до кипения, добавить пряности и апельсиновую цедру. Снять с огня, добавить сахар и водку. Затем, вымешивая массу деревянной лопаточкой, всыпать просеянную муку. Перемешать, охладить до комнатной температуры, тщательно вымесить тесто. Оставить его на 30 мин, затем разделать на шарики. Выложить их на присыпанный мукой противень, слегка прижать. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Ореховые пряники с малиновой глазурью

Для теста: 400 г очищенного фундука, 100 г муки, 100 г мелко нарезанных цукатов из тропических фруктов, 125 г меда, 50 г сахара, сок 1 лимона, 1 яйцо, 25 г сливочного масла, 1 чайная ложка соды.

Для глазури: 175 г сахарной пудры, 1 столовая ложка малинового сока, 1 столовая ложка рома.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, половину крупно нарубить ножом, оставшиеся измельчить в кухонном комбайне или кофемолке. Добавит муку, цукаты и соду, перемешать. Мед и сливочное масло растопить на маленьком огне, добавить сахар и лимонный сок, подогревать, помешивая, до полного растворения сахара. Слегка охладить, всыпать ореховую смесь, перемешать. Добавить яйцо, тщательно вымесить тесто. Оставить его на 8 ч для расстойки, затем раскатать в корж толщиной 2 см, выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать корж в предварительно разогретой до 180 °С духовке 25–30 мин, нарезать квадратиками, охладить. Для приготовления глазури просеянную сахарную пудру растереть с ромом и малиновым соком. Покрыть пряники глазурью.

Пряники на кленовом сиропе

1,1 кг муки, 300 мл кленового сиропа, 200 г сахара, 250 г сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка соды, 1 столовая ложка смеси пряностей (корица, гвоздика, кардамон).

Способ приготовления

Кленовый сироп смешать с сахаром и пряностями, довести на слабом огне до кипения. Снять с огня, добавить соду, дать массе подняться, затем положить нарезанное маленькими кусочками масло. Когда оно растопится, добавить яйца, перемешать деревянной лопаточкой. Всыпать небольшими порциями просеянную муку, замесить однородное тесто, завернуть в пищевую пленку и положить на 8 ч в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 2 см, вырезать выемкой пряники. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Шоколадно-ромовые пряники

Для теста: 1,2 кг муки, 500 г меда, 500 г сахара, 300 г сливочного масла, 50 г порошка какао, 2 яйца, 4 столовые ложки рома, 2 чайные ложки соды, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для глазури: 400 г сахарной пудры, сок 1 лимона.

Способ приготовления

Мед смешать с сахаром и сливочным маслом, подогревать на слабом огне до полного растворения сахара. Снять с огня, охладить. Муку просеять, смешать с лимонной цедрой и какао, всыпать в медовую смесь. Добавить яйца, тщательно вымесить тесто. Затем добавить ром и соду, снова вымесить. Завернуть тесто в пищевую пленку, положить на 6 ч в холодильник, затем выложить на присыпанную мукой доску и раскатать. Вырезать выемкой фигурные пряники, выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать пряники в предварительно разогретой до 180 °С духовке, охладить и покрыть глазурью, приготовленной из сахарной пудры и лимонного сока.

Пряники на варенье

1–1,2 кг муки, 400 г толченых сдобных сухарей, 800 г густого варенья, 1 стакан растительного масла, 4 яйца, 2 столовые ложки смеси пряностей (корица, бадьян, кардамон, гвоздика, мускатный орех), 2 столовые ложки соды.

Способ приготовления

Варенье довести до кипения, добавить сухари, перемешать и охладить. Добавить просеянную муку, яйца, растительное масло, пряности и соду, замесить крутое тесто. Завернуть его в пленку, положить на 3 дня в прохладное место. Затем выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 3 см, нарезать прямоугольными кусочками. Выложить изделия на противень, присыпанный мукой, выпекать в разогретой духовке до готовности.

Пряники «Сметанные»

Для теста: 200 г муки, 130 г сахара, 175 г сметаны, 1 яичный желток, 1 чайная ложка соды.

Для глазури: 1 яичный белок, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Желток растереть с сахаром, добавить сметану, просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Завернуть его в пищевую пленку и положить на 2 ч в холодильник. Затем разделать на небольшие шарики, выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки, слегка прижать. Выпекать пряники в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Для приготовления глазури белок взбить с сахарной пудрой. Горячие пряники снять с бумаги, покрыть глазурью и охладить.

ГЛАВА 4. ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Торт «Шоколадно-ореховый»

Для теста: 6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 150 г толченых грецких орехов, 1 столовая ложка молотых пшеничных сухарей, 0,5 столовой ложки кофе или 1 чайная ложка какао, сок и цедра 1 лимона, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 120 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки молока, 100 г шоколада, 0,5 столовой ложки кофе, 1 чайная ложка рома или коньяка.

Для посыпки: 100 г миндальной стружки.

Способ приготовления Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и постепенно добавить орехи, сухари, кофе или какао, лимонную цедру и сок, затем предварительно взбитые в пену белки. Вылить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления крема взбить размягченное масло, добавить сахар, молоко, желтки, растопленный на водяной бане шоколад, кофе, ром или коньяк. Бисквит разрезать вдоль на 2 части, выложить на одну половину крема и накрыть второй. Обмазать торт оставшимся кремом, посыпать миндальной стружкой.

Торт «Восхитительный»

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 белка, 6 столовых ложек сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 столовые ложки клубничного джема.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 3 столовые ложки клубничного ликера.

Для начинки: 1 стакан клубничного джема.

Для украшения: 100 г клубники, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену, смешать с желтками, растертыми добела с сахаром. Добавить просеянную муку, какао и сметану, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа. Для приготовления крема взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и лимонным соком, в конце взбивания добавить клубничный джем. Из сахара, воды и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Клубнику вымыть, обсушить. Коржи смазать джемом, уложить друг на друга. Украсить торт розочками и узорами из крема и ягодами клубники, обвалянными в сахарной пудре.

Торт «Королевский»

Для теста: 400 г сливочного масла, 18 яиц, 400 г сахара, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка измельченного мускатного ореха, 70 г крахмала, 70 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла.

Для миндальной начинки: 500 г измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для глазури: 100 г сахара, сок 1 лимона, 1 столовая ложка белого вина.

Для украшения: 100 г тертого шоколада, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Для приготовления теста отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром, белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить с помощью миксера, добавить лимонную цедру, белки, размешать, добавить смесь муки и крахмала и снова взбить с помощью миксера. Выложить тесто в смазанную оливковым маслом форму, поставить в умеренно разогретую духовку на 25 мин, затем остудить, разрезать корж вдоль на 2 части. Для приготовления миндальной начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения. Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120 °C духовку на 10 мин. Охладить, добавить ром, выложить на корж, сверху накрыть другим коржом. Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать. Полить торт глазурью, украсить тертым шоколадом и орехами.

Торт «Английский»

Для теста: 120 г сливочного масла, 100 г сахара, 180 г картофельной муки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3 яйца, 3 столовые ложки измельченного сладкого миндаля, 3 столовые ложки засахаренной вишни без косточек, 2 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 2 столовые ложки рома, 0,5 чайной ложки измельченной цедры лимона, 0,5 чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина, 0,5 чайной ложки соды, соль.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, засахаренные фрукты.

Способ приготовления

Изюм замочить на 2 ч в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню измельчить. Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить с помощью миксера, добавить муку, яйца, снова взбить. Положить в тесто изюм, цукаты, миндаль и вишню, перемешать, влить ром. Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 40 мин. Посыпать торт сахарной пудрой и украсить засахаренными фруктами.

Торт с фисташковым кремом

Для теста: 6 яиц, 1 столовая ложка молотых фисташек, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки молока.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 1 столовая ложка ванильного ликера.

Для украшения: 4 столовые ложки рубленых несоленых фисташек, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить миксером в крепкую пену, желтки растереть с сахаром добела и соединить с белками. Добавить просеянную муку и фисташки, замесить тесто и выложить его в форму, выстланную промасленной бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20–25 мин. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на 3 части. Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, охладить и смешать со взбитым сливочным маслом. Из сахара, воды и ликера сварить сироп, пропитать им коржи. Смазать коржи кремом, положить друг на друга. Посыпать торт просеянной сахарной пудрой и украсить фисташками.

Торт «Детский»

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 1 столовая ложка муки, 6 столовых ложек манной крупы, тертая цедра и сок 1 лимона, ванилин на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 100 г любого варенья.

Для посыпки: 3 столовые ложки рубленого фундука, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру, просеянную муку, манную крупу, ванилин и взбитые в крепкую пену белки. Замесить однородное тесто, выложить в форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 части. Смазать их вареньем, положить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с сахарной пудрой.

Торт миндальный со сгущенным молоком

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, яйца (9 белков, 10 желтков), 2 чайные ложки молотого миндаля, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г вареного сгущенного молока.

Для украшения: 2 столовые ложки миндальной стружки.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки, просеянную муку и миндаль, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить. Обмазать бисквит кремом, для приготовления которого взбить размягченное сливочное масло с вареным сгущенным молоком. Украсить миндальной стружкой.

Торт «Лимонно-ореховый»

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 небольшой лимон, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 150 г сливочного масла, 6 столовых ложек сгущенного молока, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 5 столовых ложек воды, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 100 г рубленых грецких орехов, 50 г цукатов из лимонных корочек.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки. Лимон вымыть, пропустить через мясорубку, соединить с яичной смесью, добавить просеянную муку и замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином круглую форму, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 мин. Готовый бисквит вынуть из формы, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа. Пропитать их сиропом, приготовленным из сахара, воды и ликера. Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить миксером и, продолжая взбивать, добавить сгущенное молоко, лимонный сок и цедру. Смазать коржи кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с мелко нарезанными цукатами.

Шоколадный торт с изюмом

Для теста: 3 яйца, 3 столовые ложки воды, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки крахмала, 1 столовая ложка какао, 100 г изюма без косточек, 1 столовая ложка маргарина, сода и соль на кончике ножа.

Для глазури: 100 г шоколада, 3 столовые ложки молока, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для украшения: 100 г половинок ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Желтки отделить от белков, смешать солью и ванильным сахаром, затем, постепенно подливая горячую воду, взбить в крепкую пену. Добавить белки, взбитые с сахаром, просеянную муку с крахмалом, какао, соду и изюм, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 20–25 мин. Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, хорошо перемешать, слегка охладить, добавить размягченное сливочное масло и растереть. Готовый охлажденный бисквит покрыть глазурью, украсить половинками ядер грецких орехов.

Торт «Элегия»

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 5 столовых ложек муки, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 0,25 чайной ложки соды, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для глазури: 4 столовые ложки белого десертного вина, 1 апельсин, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла.

Для украшения: засахаренные апельсиновые дольки.

Способ приготовления

Смешать сахар, яйца, соль и апельсиновую цедру, взбить миксером, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить вино и сахарную пудру, перемешать. Полученной смесью полить бисквит, выложить сверху нарезанное небольшими кусочками масло, поставить в разогретую духовку на 5–7 мин. Охладить, украсить засахаренными апельсиновыми дольками.

Торт со сливочным кремом

Для теста: 150 г сливочного масла, 200 г сахара, яйца (5 желтков, 7 белков), 0,5 чайной ложки корицы, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка маргарина, щепотка соли.

Для крема: 400 мл сливок, 3 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки апельсинового сока, 1 столовая ложка желатина, 100 г молотых грецких орехов, 1 столовая ложка апельсинового ликера.

Для глазури и украшения: 150 г шоколада, 18 половинок ядер грецких орехов, 3 столовые ложки сливок, 5 столовых ложек сахара, 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Белки взбить с ванильным сахаром в крепкую пену. Желтки растереть со сливочным маслом, сахаром, корицей и солью, добавить белки и сухари, перемешать. Полученное тесто выложить в смазанную маргарином форму, выпекать корж в разогретой до 180 °С духовке 30 мин, охладить, разрезать вдоль на 3 части. Желатин замочить в небольшом количестве воды. Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить желатин, апельсиновый сок и ликер, перемешать. Полученным кремом смазать коржи, посыпать орехами и уложить друг на друга. Шоколад растопить на водяной бане, добавить сливки, перемешать. Полить торт глазурью, посыпать кокосовой стружкой и украсить его половинками ядер орехов.

Бисквитный торт с вишней

Для теста: 120 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 0,5 пакетика разрыхлителя, 1 столовая ложка молока, корица на кончике ножа.

Для крема: 400 г вишни без косточек, консервированной в собственном соку, 400 г творога, 3 столовые ложки сахара, сок 1 лимона, 400 мл сливок, 1 столовая ложка желатина.

Для безе: 3 белка, 200 г сахара.

Для украшения: 50 г шоколада.

Способ приготовления

Сливочное масло взбить с сахаром (50 г), добавить корицу, ванильный сахар и желтки, взбить. Добавить муку, крахмал, разрыхлитель и молоко. Замесить однородное тесто, выложить его в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить на 20 мин в разогретую духовку. Бисквитный корж вынуть из духовки, обмазать белками, взбитыми с оставшимся сахаром, и снова поставить в духовку на 10–12 мин. Вишню откинуть на сито, желатин замочить в небольшом количестве воды. Творог взбить с сахаром, добавить лимонный сок и желатин, хорошо перемешать. Приготовленную массу поставить на 20 мин в холодильник, затем добавить взбитые сливки и вишню, перемешать. Для приготовления безе смешать белки с сахаром, взбить в крепкую пену, выложить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой до 140 °С духовке до готовности. Бисквитный корж разрезать вдоль на 2 части, смазать их кремом и положить друг на друга. Сверху выложить безе и полить шоколадом, растопленным на водяной бане.

Торт «Ежевичный»

Для теста: 3 яйца, 2 чайные ложки лимонного сока, 3 столовые ложки воды, 100 г сахара, 200 г муки, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка маргарина, ванильный сахар по вкусу.

Для начинки: 400 г замороженной ежевики, 15 г желатина, 300 мл йогурта, сок и цедра 1 лимона, 100 г сахара.

Для украшения: 400 мл густых сливок, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка миндальных хлопьев.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков. Белки взбить с лимонным соком и сахаром, добавить желтки, ванильный сахар, просеянную муку, воду и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке 15–20 мин, охладить и разрезать вдоль на 2 части. Ежевику размять деревянной ложкой (часть ягод оставить для украшения), добавить йогурт, лимонный сок, цедру, сахар и предварительно размоченный желатин. Один корж положить в разъемную форму для торта, выложить сверху начинку, накрыть вторым коржом и поставить на 3 ч в холодильник. Затем украсить торт сливками, взбитыми с сахарной пудрой, оставшейся ежевикой и миндальными хлопьями.

Торт «Шоколадница»

Для теста: 100 г горького шоколада, 0,5 пачки сливочного масла, 5 яиц, 100 г сахара, 2 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка молотого миндаля, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 300 мл сливок, 4 желтка, 100 г сахара, 250 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Шоколад растопить на водяной бане, смешать со сливочным маслом. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Белки взбить с солью в крепкую пену. Смешать просеянную муку, крахмал, разрыхлитель, миндаль и ванильный сахар, добавить белки и желтково-шоко– ладную массу, замесить однородное тесто. Выложить в форму, смазанную маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 40–45 мин. Для приготовления ванильного крема сливки довести до кипения, добавить сахар, ванильный сахар, перемешать, протереть через сито и охладить. Половину полученной массы смешать с размягченным сливочным маслом, взбить миксером. Из оставшейся приготовить шоколадный крем: добавить какао и цедру и перемешать. Бисквит разрезать вдоль на 3 части, смазать одну из них шоколадным кремом (часть отложить для украшения), остальные – ванильным. Уложить коржи друг на друга так, чтобы корж с шоколадным кремом был посередине. Украсить торт оставшимся шоколадным кремом с помощью кондитерского шприца.

Бисквитный торт с клубникой

Для теста: 2 яйца, 150 г сахара, 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 0,5 чайной ложки пекарского порошка, 2 желтка, щепотка ванилина, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка растительного масло, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Для крема: 300 г сметаны, 400 г мягкого домашнего сыра, 1 кг клубники, 6 чайных ложек желатина, 150 г сахара.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков и поставить их в холодильник. К желткам добавить 100 г сахара, 2 столовые ложки горячей воды и хорошо взбить. Всыпать в полученную массу 1 столовую ложку муки, соединенной с пекарским порошком, ванилином и крахмалом, перемешать. Белки вынуть из холодильника и взбить в крутую пену, добавить желтковую массу, перемешать и выложить в форму, смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями. Выпекать предварительно разогретой духовке 20 мин, охладить. Из оставшейся муки, сливочного масла, 2 желтков и 2 столовых ложек сахара замесить тесто и поставить ненадолго в холодильник. Затем выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности. Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, часть ягод отложить для украшения, оставшиеся протереть через сито, смешать с сыром и сахаром, добавить сметану и предварительно разведенный в кипяченой воде желатин. Смесь аккуратно перемешать. Положить один корж на блюдо и смазать его половиной клубничного крема. Накрыть вторым коржом, выложить оставшийся крем, разровнять. Украсить торт ягодами клубники.

Шоколадный торт с заварным кремом

Для теста: 6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек муки, 2 столовые ложки какао.

Для крема: 6 столовых ложек муки, 500 мл молока, 300 г сахара, 250 г сливочного масла.

Для сиропа: 200 мл воды, 200 г сахара.

Для глазури и украшения: 100 г шоколада, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек воды, засахаренные фрукты.

Способ приготовления

Из яиц, сахара, муки и какао замесить однородное тесто, вылить на противень, выстланный бумагой для выпечки, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый корж охладить и разрезать вдоль на 2 части. Для приготовления сиропа довести воду до кипения, всыпать сахар и варить на слабом огне до полного его растворения. Для приготовления крема муку смешать с молоком, довести на слабом огне до кипения, снять с огня и охладить. Добавить размягченное сливочное масло, взбитое с сахаром, перемешать. Один корж положить на плоское блюдо, пропитать сиропом. Выложить на него половину крема, накрыть вторым коржом, выложить на него оставшийся крем и разровнять. Для приготовления глазури растопить на водяной бане шоколад, добавить сахар и воду и хорошо перемешать. Полить торт глазурью, украсить засахаренными фруктами и поставить на 1 ч в холодильник.

Бисквитный торт с безе

Для теста: 3 яйца, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сахара.

Для безе: 4 яичных белка, 200 г сахара.

Для начинки и украшения: 400 г клубничного джема или конфитюра, 100 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки коньяка.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, добавить 2 столовые ложки сахара и растереть добела. Белки охладить, взбить с оставшимся сахаром. Соединить желтки и белки, всыпать муку и перемешать. Выложить тесто в форму, выстланную бумагой для выпечки. Выпекать корж в предварительно разогретой до 220 °С духовке 20–25 мин, охладить и разрезать пополам вдоль. Для приготовления безе белки взбить в крепкую пену, добавляя небольшими порциями сахар. Полученную массу разделить на 2 части, выпечь 2 круглых коржа толщиной 1–1,5 см. Для приготовления начинки орехи нарубить, смешать с конфитюром и коньяком. Смазать коржи из бисквита и безе начинкой, выложить друг на друга. Готовый торт посыпать просеянной сахарной пудрой.

Шоколадно-абрикосовый торт

200 г муки, 100 г шоколада, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки сливок, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц, 150 г абрикосового мармелада, 100 г абрикосов, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Шоколад растопить на водяной бане. Масло растереть вместе с сахаром до получения однородной массы. Постепенно добавить желтки и шоколад, сахарную пудру и сливки. Всыпать просеянную муку, перемешать, добавить белки. Выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 1 ч. Вынуть корж из формы, слегка охладить, обмазать мармеладом. Выложить сверху половинки абрикосов.

Шоколадно-персиковый торт

Для теста: 2 столовые ложки сливок, 100 г маргарина, 6 яиц, 200 г муки, 1 чайная ложка меда, 2 чайные ложки сахарной пудры, 70 г шоколада, 4 столовые ложки сахара.

Для начинки и украшения: 400 г взбитых сливок, 2 персика, 100 г шоколада, 2 столовые ложки апельсинового ликера.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать дольками. Белки отделить от желтков, взбить с сахарной пудрой в крепкую пену. Тщательно растереть маргарин (без 1 столовой ложки) с сахаром, медом, добавить сливки, желтки и предварительно растопленный на водяной бане шоколад, перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить белки, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, и поставить на 1 ч в разогретую до 170 °С духовку. Готовый корж охладить, разрезать пополам вдоль. Одну половину пропитать ликером, выложить половину взбитых сливок, разровнять, сверху выложить дольки персиков. Накрыть второй половиной коржа, смазать торт оставшимися сливками и посыпать шоколадом, натертым на крупной терке.

Торт «Лакомка»

Для теста: 2 яйца, 200 г сахара, 200 г малинового варенья, 100 мл молока, 400 г муки, 1 столовая ложка соды.

Для крема: 200 г сметаны, 200 г сахарной пудры.

Для украшения: 1 банка вареного сгущенного молока, 5 яичных белков, 70 г сахарной пудры, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Взбить яйца с сахаром и вареньем, добавить молоко, муку и соду, тщательно перемешать. Полученное тесто разделить на 3–4 части, выпекать коржи в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить. Для приготовления крема сметану охладить, взбить с сахарной пудрой с помощью миксера. Коржи смазать кремом, положить друг на друга. Обмазать торт сгущенным молоком, украсить с помощью кондитерского шприца белками, взбитыми с сахарной пудрой и ванилином.

Торт «Сюрприз»

Для теста: 5 яиц, 200 г сахара, 1 чайная ложка соды, гашеной уксусом, 2 столовые ложки какао, 200 г муки.

Для начинки: 200 г сахара, 200 г сметаны, 50 г цукатов, 50 г очищенных грецких орехов.

Для глазури: 3 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка воды, 1 чайная ложка водки.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и содой, добавить какао и муку. Хорошо вымесить тесто, выложить в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 200–220 °С духовку. Выпекать корж до готовности, охладить, острым ножом аккуратно срезать верхушку и вынуть мякиш. Взбить сметану с сахаром, добавить измельченный мякиш, мелко нарезанные цукаты и орехи, перемешать. Полученную начинку выложить в корж, накрыть срезанной верхушкой. Смешать сухое молоко, какао и сливочное масло, добавить воду, довести до кипения и снять с огня. Слегка охладить, добавить водку, перемешать и покрыть полученной глазурью торт.

Малиновый торт

Для теста: 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 1 неполный стакан сахара, 3 яйца, 0,5 чайной ложки фруктовой эссенции, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для сиропа: 100 г сахара, 2 чайные ложки коньяка, 100 мл воды.

Для начинки: 350 г малинового пюре.

Для украшения: 200 г малины, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Малину перебрать. Желтки отделить от белков, добавить сахар, фруктовую эссенцию и растереть добела. Белки взбить в крепкую пену. Желтки соединить с белками, аккуратно перемешать, всыпать просеянную муку и крахмал, замесить однородное тесто. Выложить тесто в форму, смазанную маслом, выпекать 20–25 мин в духовке до готовности. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа. Приготовить сироп для пропитки: довести до кипения воду, всыпать сахар, хорошо перемешать и добавить коньяк. Полученной смесью полить коржи, оставить на 30 мин, затем смазать малиновым пюре и положить их друг на друга. Украсить торт ягодами малины. Посыпать просеянной сахарной пудрой.

Торт со сгущенным молоком

Для теста: 200 г муки, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка крахмала, 5 яиц, 1 чайная ложка фруктовой эссенции, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 0,5 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 3 столовые ложки сгущенного молока, 2 чайные ложки какао, 0,5 чайной ложки коньяка, щепотка ванилина.

Для сиропа: 100 г сахара, 1,5 чайной ложки коньяка, 0,5 чайной ложки фруктовой эссенции, 100 мл воды.

Для бисквитной крошки: 1 чайная ложка муки, 0,5 чайной ложки крахмала, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара.

Для украшения.: засахаренные фрукты.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками, добавить просеянную муку, крахмал и фруктовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 мин. После этого вынуть бисквит из формы и дать остыть. Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло, добавить, продолжая взбивать, сгущенное молоко, сахарную пудру, смешанную с ванилином и какао, и коньяк. Все хорошо перемешать. Из воды и сахара приготовить сироп, охладить, добавить в него коньяк и фруктовую эссенцию. Для приготовления посыпки из муки, крахмала, яйца и сахара замесить тесто, протереть его через металлическое сито и получившиеся крошки обжарить на сковороде. Бисквит разрезать вдоль на 3 коржа, пропитать их сиропом и смазать кремом. Положить коржи друг на друга, посыпать торт бисквитными крошками и украсить засахаренными фруктами.

Торт с ванильной помадкой

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 2,5 стакана муки, 300 г сметаны, ванилин на кончике ножа, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Для помадки: 100 мл молока, 200 г сахара, ванилин на кончике ножа.

Для украшения: 50 г сахарной пудры, 50 г очищенного миндаля, 30 г цукатов.

Способ приготовления Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром, добавить ванилин, сметану и муку, перемешать. Белки взбить в крепкую пену, выложить в полученную массу, аккуратно перемешать движением сверху вниз. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выпекать 20–25 мин в предварительно разогретой духовке. Готовый бисквит выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и оставить на время. Для приготовления помадки молоко довести до кипения, всыпать сахар, добавить ванилин, варить до готовности (капля готовой помадки, опущенная в стакан с холодной водой, должна оседать на дно). Залить торт горячей помадкой, украсить миндалем и цукатами.

Торт «Кофейный»

Для теста: 5 яиц, 2 столовые ложки сахара, 300 г муки, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 350 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки растворимого кофе, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сиропа: 0,5 чайной ложки коньяка, 100 мл воды, 50 г сахара.

Для украшения: 150 г очищенного миндаля.

Способ приготовления

Миндаль нарезать вдоль полосками. Белки отделить от желтков и взбить в крутую пену, постепенно добавляя сахар. Желтки растереть добела. Смешать белки и желтки, добавить просеянную муку, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый бисквит выложить на полотенце, свернуть в виде рулета, охладить и снова развернуть. Из сахара, коньяка и воды приготовить сироп, пропитать им бисквит и снова свернуть в виде рулета. Обмазать торт кремом, приготовленным из сливочного масла, взбитого с сахарной пудрой, ванильным сахаром и кофе. Украсить миндалем.

Торт «Виноградный»

Для теста: 220 г муки, 200 г сметаны, 200 г сахара, 6 яиц, 1 столовая ложка топленого масла, 0,4 чайной ложки соды, ванилин и соль на кончике ножа.

Для крема: 200 г коричневого сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца.

Для сиропа: 100 мл красного виноградного сока, 2 столовые ложки сахара.

Для украшения: 100 г крупного темного винограда без косточек, 3 столовые ложки взбитых сливок, 2 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления

Виноград вымыть, разрезать ягоды пополам. Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками. Добавить просеянную муку, соль, соду, ванилин, сметану и топленое масло, тщательно перемешать. Тесто выложить в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку на 15–20 мин. Готовый бисквит вынуть из формы, снять бумагу, охладить и разрезать вдоль на 2 части. Для приготовления крема смешать сахар, сливочное масло и желтки, растертые добела, добавить взбитые в крепкую пену белки, перемешать. Виноградный сок смешать с сахаром, подогревать до полного его растворения, слегка охладить и пропитать полученным сиропом коржи. Смазать их кремом, положить друг на друга. Украсить торт половинками ягод, взбитыми сливками и тертым шоколадом.

Торт с киви

Для теста: 200 г сливочного масла, 200 г муки, 100 г шоколада, 180 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка молока, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл молока, ванилин на кончике ножа.

Для начинки и украшения: 4 киви, цукаты из киви и ананасов.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и яйцами, добавить молоко, муку, натертый шоколад, соль и соду, тщательно перемешать. Выложить тесто в смазанную маргарином и присыпанную мукой форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Вынуть бисквит из формы, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа. Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, слегка подогреть. Когда сахар растворится, добавить взбитое яйцо, перемешать и охладить. Добавить размягченное сливочное масло и ванилин, взбить. Коржи смазать кремом, уложить друг на друга, прослаивая ломтиками киви. Украсить торт цукатами.

Торт «Ягодный»

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 200 г сметаны, 400 г муки, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 200 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки малинового сока, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахарной пудры, 6 столовых ложек воды, 2 столовые ложки коньяка.

Для украшения: 200 г малины, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить взбитые в крутую пену белки, сметану и просеянную муку. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части, пропитать каждый сиропом, приготовленным из сахарной пудры, воды и коньяка. Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, добавить малиновый и лимонный соки, взбить. Коржи смазать кремом, положить друг на друга. Посыпать торт просеянной сахарной пудрой, украсить ягодами малины.

Бисквитный торт с ореховым кремом

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 6 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки измельченных грецких орехов, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 3 столовые ложки молока, 3 столовые ложки измельченных грецких орехов.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 1 столовая ложка апельсинового ликера.

Для украшения: 100 г половинок ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крутую пену, добавить растертые с сахаром добела желтки, просеянную муку и орехи. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать вдоль на 3 части. Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, добавить подогретое молоко, взбить миксером. Затем добавить орехи и взбить еще раз. Из сахара и воды приготовить сироп, добавить ликер, пропитать коржи полученной смесью. Смазать коржи кремом, положить друг на друга. Посыпать торт просеянной сахарной пудрой, украсить половинками ядер грецких орехов.

Торт «Вечерний»

Для теста: 350 г муки, 300 г сахара, 250 г сгущенного молока, 250 г майонеза, 4 яйца, 3 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложкапищевой соды, 0,5 чайной ложки3 %-ного уксуса, 2 чайные ложкимаргарина, 2 чайные ложки панировочных сухарей.

Для крема: 500 г сметаны, 250 г сахарной пудры, 1 апельсин, 150 г измельченных ядер грецких орехов.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления

Для приготовления теста яйца взбить с сахаром, добавить майонез, сгущенное молоко, гашенную уксусом соду, муку, какао и замесить тесто. Готовое тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин. Для приготовления крема апельсин вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Охлажденную сметану и сахарную пудру взбить с помощью миксера, добавить апельсин и орехи, тщательно перемешать. Охлажденный корж разрезать вдоль, смазать половиной приготовленного крема и соединить обе части. Обмазать торт оставшимся кремом и украсить тертым шоколадом.

Коньячный торт с меренгами

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сметаны, 200 г сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Для шоколадного крема: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка какао.

Для коньячного крема: 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки воды, 1 столовая ложка коньяка.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 1 столовая ложка коньяка.

Для меренг: 3 столовые ложки сахара, 1 белок.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить сметану и тщательно перемешать, после чего добавить взбитые белки и просеянную муку. Замесить однородное тесто, выложить в смазанную маргарином форму, выпекать 20 мин, охладить, разрезать вдоль на 2 части, полить приготовленной пропиткой. Для приготовления меренг взбить белок с сахаром, отсадить небольшими порциями полученную массу на выстланный бумагой противень, выпекать в разогретой духовке до готовности. Для приготовления шоколадного крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйцо и какао, взбить. Для приготовления коньячного крема приготовить сироп из сахара и воды, охладить его, добавить взбитое сливочное масло и коньяк, снова взбить. Один корж смазать коньячным кремом, другой – шоколадным, положить их друг на друга. Украсить торт меренгами.

Торт «Сластена»

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливовой настойки.

Для начинки: 200 г сливового джема, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2 столовые ложки рубленых грецких орехов, засахаренные фрукты.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки, просеянную муку и сметану, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части. Для приготовления крема растереть яйцо с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и сливовую настойку, взбить. Для приготовления начинки смешать сливовый джем с корицей и лимонной цедрой, смазать полученной смесью 2 коржа, положить их друг на друга и накрыть третьим. Смазать торт половиной крема, оставшийся крем выдавить с помощью кондитерского шприца в виде розочек. Украсить торт орехами и засахаренными фруктами.

Торт «Лимонный»

Для теста: 6 яиц, 100 г сахарной пудры, 100 г муки, 0,5 чайной ложки соды, цедра 1 лимона, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 яичных белка, 230 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 100 г сахарной пудры.

Для глазури и украшения: 2 яичных белка, 1 стакан сахарной пудры, 1 лимон, 1 столовая ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков и растереть с сахарной пудрой. Затем всыпать просеянную муку, добавить соду, лимонную цедру и белки, взбитые в крепкую пену. Перемешать, выложить в форму, смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке 25 мин, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа. Для приготовления крема взбить белки с сахарной пудрой, добавить лимонный сок и растертое с сахарной пудрой сливочное масло. Для приготовления глазури белки растереть с сахарной пудрой и лимонным соком. Лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками. Коржи смазать кремом, положить друг на друга. Покрыть торт глазурью, поставить на 10 мин в чуть теплую духовку, затем украсить кружочками лимона.

Торт «Минутка»

Для теста: 300 г сливочного маргарина, 200 г сахара, 400 г муки, 3 столовые ложки йогурта, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка растительного масла.

Для крема: 500 г сливочного масла, 350 г сахарной пудры, 1 столовая ложка какао.

Для украшения: 100 г шоколада.

Способ приготовления

Размягченный маргарин растереть с сахаром, добавить йогурт, соду и муку, тщательно перемешать. Готовое тесто выложить в форму, смазанную маслом, выпекать в предварительно разогретой духовке 15 мин. Бисквит вынуть, дать остыть. Для приготовления крема сливочное масло взбить с сахарной пудрой и какао. Обмазать полученной смесью бисквит, украсить торт шоколадом, натертым на крупной терке.

Торт «Мандариновый»

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 400 г муки, 200 г сметаны, 1 столовая ложка маргарина.

Для заварного крема: 200 мл молока, 4 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка крахмала, 4 яйца, 1 столовая ложка мандаринового ликера.

Для начинки и украшения: 100 г апельсинового джема, 50 г рубленого миндаля, 4 мандарина.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 5 столовых ложек воды, 2 столовые ложки коньяка.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить с сахаром в крепкую пену, добавить растертые добела желтки, просеянную муку и сметану. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа. Для приготовления крема смешать взбитые яйца с крахмалом, добавить немного молока и еще раз перемешать. Оставшееся молоко смешать с сахаром, довести до кипения и влить тонкой струйкой в яично– крахмальную смесь, постоянно помешивая. Довести крем до загустения на слабом огне или водяной бане, охладить, добавить мандариновый ликер и взбить. Для пропитки сварить сахарный сироп, охладить и смешать с коньяком. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки. Коржи пропитать сиропом, один смазать джемом, два других – заварным кремом. Один корж с кремом положить на блюдо, сверху выложить треть мандариновых долек, накрыть коржом с джемом, посыпать миндалем. Положить сверху третий корж и украсить торт оставшимися дольками мандаринов.

Торт «Яблочно-клюквенный»

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 4 яичных белка, 8 столовых ложек сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 400 г пюре из печеных яблок.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 5 столовых ложек воды, 1 столовая ложка водки.

Для начинки: 200 г клюквы, 100 г яблочного джема.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки, сметану и просеянную муку, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать 15 мин в разогретой до 180 °С духовке. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части. Приготовить сахарный сироп, слегка охладить, добавить водку и пропитать полученной смесью коржи. Для приготовления крема яблочное пюре смешать с сахарной пудрой, добавить взбитые в крепкую пену белки и лимонный сок, перемешать. Клюкву вымыть, перебрать. На плоское блюдо выложить корж, смазать кремом, выложить сверху часть клюквы. Накрыть вторым коржом, смазать джемом, выложить оставшуюся клюкву. Накрыть третьим коржом, смазать его оставшимся кремом. Поставить торт на 7-10 мин в разогретую до 150 °С духовку, затем охладить и посыпать кокосовой стружкой, смешанной с сахарной пудрой.

Торт с персиками и винным желе

Для теста: 6 яиц, 200 г сметаны, 200 г сахара, 400 г муки, 1 столовая ложка маргарина.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 5 столовых ложек воды, 1 столовая ложка фруктовой эссенции.

Для начинки: 200 г персикового джема.

Для украшения: 3 персика, 1 столовая ложка лимонного сока.

Для желе: 2 столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки желатина, 4 столовые ложки воды, 2 столовые ложки сухого белого вина, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть добела, добавить белки, взбитые с сахаром в крепкую пену. Затем добавить сметану и просеянную муку, замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать на 3 части и пропитать сиропом, приготовленным из сахара, воды и фруктовой эссенции. Персики вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком. Для приготовления желе желатин замочить в воде на 2 ч, добавить сахар и лимонный сок, довести до кипения, охладить, добавить вино и перемешать. Коржи смазать джемом, уложить друг на друга, сверху выложить ломтики персиков. Залить торт желе, поставить на 3 ч в холодильник.

Бисквитный торт с пряностями

Для теста: яйца (6 желтков, 4 белка), 4 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки ванильного сахара, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки молотых орехов, 2 столовые ложки крахмала, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка пекарского порошка, 2 чайные ложки какао, 0,25 чайной ложки корицы, молотый имбирь, толченый кардамон, молотая гвоздика и тертый мускатный орех на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема и украшения: 300 мл мускатного вина, 200 мл сливок, 0,5 лимона, 1 палочка корицы, 3 бутона гвоздики, 16 г желатина, яйца (5 желтков, 2 белка), 4 столовые ложки сахара, молотый бадьян на кончике ножа, засахаренные вишни и апельсиновые дольки.

Способ приготовления

Желтки растереть с 2 столовыми ложками сахара, добавить ванильный сахар и лимонную цедру. Белки взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену, смешать с желтками. Добавить просеянную муку, крахмал, пекарский порошок и очень осторожно перемешать движениями сверху вниз. Массу разделить на 2 части, одну часть смешать с какао, орехами и пряностями. Темное и светлое тесто поместить в корнетики и выдавить вперемежку полосками на смазанный маргарином противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке 8-10 мин, выложить на влажное полотенце и накрыть влажной салфеткой. Для приготовления крема подогреть вино, добавить пряности и лимон, нарезанный тонкими кружочками, оставить на 15 мин. Желатин замочить в небольшом количестве воды, желтки растереть с сахаром. Вино снова подогреть, процедить, добавить желтковую массу, тщательно перемешать. Готовить на водяной бане 5 мин, постоянно помешивая, затем добавить желатин, перемешать и охладить. Добавить взбитые по отдельности белки и сливки, перемешать. Из бисквитного коржа вырезать круг по размеру разъемной формы для торта, остатки коржа мелко нарубить. Бисквит положить на дно разъемной формы, сверху выложить крем, посыпать бисквитной крошкой.

Поставить торт на 8 ч в холодильник, перед подачей к столу украсить засахаренными вишнями и апельсиновыми дольками.

Лимонный торт со сметанным кремом

Для теста: 5 яиц, 200 г сахарной пудры, 4 столовые ложки муки, 2 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, соль.

Для крема: 200 г сахара, 200 г сметаны.

Для украшения: цукаты из лимонных и апельсиновых корочек, 1 столовая ложка кокосовой стружки, 1 столовая ложка тертого шоколада.

Способ приготовления Желтки отделить от белков, растереть с сахарной пудрой добела, добавить соль, лимонный сок и цедру, перемешать, соединить со взбитыми белками. Добавить просеянную муку и крахмал, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить на 15 мин в предварительно разогретую духовку, выпекать до готовности. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа. Для приготовления крема взбить охлажденную сметану с сахаром. Коржи смазать кремом, положить друг на друга, поставить торт в холодильник на 2–3 ч для пропитки. Украсить торт мелко нарезанными цукатами, посыпать кокосовой стружкой и тертым шоколадом.

Торт «Ванильно-шоколадный»

Для теста: 400 г муки, 6 яиц, 200 г сахара, 200 г сметаны, 1 столовая ложка маргарина.

Для ванильного крема: 150 г сливочного масла, 100 мл воды, 6 столовых ложек сахарной пудры, 1 столовая ложка ванильного ликера.

Для шоколадного крема: 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 50 мл воды, 1 столовая ложка какао.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 1 столовая ложка ванильного ликера.

Для украшения: 100 г горького шоколада, коктейльные вишни, кружочки консервированных ананасов.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром, добавить сметану и тщательно перемешать. Добавить взбитые в крепкую пену белки и просеянную муку, замесить тесто. Вылить его в смазанную маргарином форму, выпекать в духовке около 20 мин. Готовый бисквит разрезать вдоль на 3 коржа, полить приготовленной пропиткой. Для приготовления ванильного крема сахарную пудру смешать с водой, довести до кипения, охладить. В полученный сироп добавить взбитое сливочное масло и ванильный ликер, взбить. Для приготовления шоколадного крема также приготовить сироп из сахарной пудры и воды, охладить, смешать с размягченным сливочным маслом и какао, взбить. Два коржа смазать ванильным кремом, оставшийся – шоколадным. Положить их друг на друга, полить торт растопленным на водяной бане шоколадом, украсить кружочками ананаса и кок– тейльными вишнями.

Торт «Дрезденский»

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка маргарина, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 яйца, 500 мл молока, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка измельченного горького миндаля, соль на кончике ножа.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки, 3 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления

Муку высыпать горкой в миску, добавить яйцо, масло, соль, дрожжи. Замесить тесто и положить его в прохладное место на 30 минут. Затем раскатать, выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10–15 мин. Для приготовления начинки масло смешать с сахаром, добавить яйца, муку, соль, лимонный сок, цедру, ром, миндаль и теплое молоко. Взбить смесь с помощью миксера, выложить на испеченный корж и поставить в разогретую до 120 ˚С духовку на 30 минут. Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой и тертым шоколадом.

Апельсиновый торт

Для теста: 400 г муки, 300 г сметаны, 6 яиц, 200 г сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для начинки и украшения: 250 г апельсинового джема, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 апельсин.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки. Сахар растереть с желтками до пышности, добавить сметану, муку и взбитые в крутую пену белки, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маслом форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20–25 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 коржа. Смазать их джемом, положить друг на друга. Украсить торт дольками апельсина, посыпать просеянной сахарной пудрой.

Торт «Земляничный»

Для теста: 10 яиц, 400 г сахара, 200 г муки, 5 столовых ложек крахмала, ванилин на кончике ножа.

Для начинки: 400 г земляники, 200 г сливок, 4 столовые ложки сахара.

Для украшения: 200 г земляники, 200 мл сливок, 1 столовая ложка желатина.

Способ приготовления

Землянику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, протереть через сито (несколько ягод отложить). Желтки отделить от белков и взбить с 5 столовыми ложками сахара, добавить ванилин. Белки взбить с оставшимся сахаром, смешать с желтками, крахмалом и просеянной мукой. Из полученного теста выпечь 2 коржа. Для приготовления начинки сливки взбить с сахаром, добавить 2/3 земляничного пюре, перемешать. Оставшееся пюре смешать со сливками и замоченным желатином, взбить. На один корж выложить начинку, накрыть вторым коржом, обмазать сливочно-желатиновой смесью. Украсить торт ягодами земляники, поставить на 2 ч в холодильник для застывания.

Торт «Фисташковый»

Для теста: 8 яиц, 4 яичных желтка, 500 г сахара, 500 г картофельной муки, 200 г очищенных и измельченных фисташек, 1 стакан измельченного сладкого миндаля, 2 чайные ложки маргарина.

Для глазури: 100 г тертого молочного шоколада, 3 столовые ложки сахара.

Для украшения: 2 банана, 2 апельсина.

Способ приготовления

Для приготовления глазури шоколад смешать с сахаром, добавить 4 столовые ложки воды и варить, помешивая, на водяной бане до загустения смеси. Для приготовления теста желтки и яйца растереть с сахаром, добавить картофельную муку, размешать, положить фисташки и миндаль. Тесто разделить на 2 равные части, выпечь коржи в смазанных маргарином формах, охладить. Корж выложить на блюдо, смазать половиной приготовленной глазури, накрыть вторым коржом. Сверху выложить оставшуюся глазурь.

Апельсины и бананы вымыть, очистить. Апельсины нарезать кружочками, бананы – ломтиками. Торт поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить ломтиками бананов и кружочками апельсинов.

Торт «Варшавянка»

Для теста: 200 г растопленного сливочного масла, 8 яиц, 200 г сахара, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 0,5 чайной ложки молотой корицы, 100 г картофельной муки, 100 г пшеничной муки.

Для начинки: 100 г ягодного желе, 300 мл сливок.

Для глазури: сок 1 лимона, 200 г сахарной пудры.

Для украшения: 200 г клубники, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, обсушить. Для приготовления глазури сахарную пудру растворить в 2–3 столовых ложках воды, влить лимонный сок и варить до загустения на слабом огне. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сливочное масло и перемешать. Добавить миндаль, цедру, корицу, смесь картофельной и пшеничной муки, белки. Взбить тесто с помощью миксера. Тесто разделить на 5–7 одинаковых частей и испечь коржи. Коржи остудить, промазать взбитыми сливками и желе, положить друг на друга. Верхний корж смазать глазурью, украсить ягодами клубники и посыпать сахарной пудрой.

Торт «Новогодний»

Для теста: яйца (5 желтков, 6 белков), 100 г сахара, 2 столовые ложки молотого фундука, 100 г муки, 1 чайная ложка разрыхлителя для теста, 2 чайные ложки какао, 1 столовая ложка маргарина, молотая корица и соль на кончике ножа.

Для крема: 3 яичных желтка, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка муки, 200 мл молока, 200 г сливочного масла, по 125 г белой и темной шоколадной глазури.

Для украшения: 1 чайная ложка какао, 2 чайные ложки сахарной пудры, разноцветная марципановая масса.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки, аккуратно перемешать. Добавить просеянную муку, корицу, соль, фундук, разрыхлитель и какао, замесить тесто и выложить его в смазанную маргарином и присыпанную мукой круглую форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке 35–40 мин. Для приготовления крема смешать желтки, сахар, ванильный сахар, муку и молоко и поставить на водяную баню. Взбивать венчиком, пока масса не загустеет, охладить и добавить размягченное и взбитое сливочное масло. Хорошо взбить. Белую и темную глазурь растопить в отдельных емкостях на водяной бане. 2/3 крема смешать с темной глазурью, 1/3 – со светлой. Готовый бисквит разрезать на 3 коржа. Два из них покрыть кремом, выдавив его поочередно полосками из кондитерского мешочка. Затем коржи положить друг на друга, а сверху – корж без крема. После этого торт обмазать коричневым кремом и посыпать какао, смешанным с сахарной пудрой. Марципановую массу тонко раскатать, вырезать с помощью выемок фигурки и украсить ими торт.

Торт «Малютка»

Для теста: 300 г молочной смеси «Малютка», 300 г муки, 300 г сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 220 г вареного сгущенного молока, 200 г светлого изюма без косточек, 100 г чернослива без косточек.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Чернослив и изюм тщательно промыть, обдать кипятком. Муку и молочную смесь смешать, добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто и разделить его на 2 равные части. Одну часть выложить в смазанную маргарином форму. Сверху положить сгущенное молоко, смешанное с изюмом и черносливом. Оставшееся тесто пропустить через мясорубку и выложить поверх начинки. Торт выпекать в разогретой до 230 °С духовке в течение 15–20 мин. Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой и подать к столу.

Торт «Ночное небо»

Для теста: 3 яйца, 3 столовые ложки воды, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки крахмала, 50 г шоколада, 1 столовая ложка маргарина, сода и соль на кончике ножа.

Для глазури: 100 г горького шоколада, 3 столовые ложки молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахарной пудры.

Для украшения: желтая марципановая масса, сахарные шарики.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, смешать с половиной указанного количества сахара и солью и, постепенно подливая горячую воду, взбить в пену венчиком или миксером. Добавить белки, взбитые в крепкую пену с оставшимся сахаром, просеянную муку, соду и растопленный на водяной бане шоколад. Быстро перемешать, выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, слегка охладить, добавить сливочное масло и сахарную пудру, растереть. Марципановую массу тонко раскатать, вырезать выемками полумесяц и звездочки. Горячий бисквит выложить на блюдо, покрыть глазурью, украсить фигурками из марципана и сахарными шариками.

Торт «Неаполь»

Для теста: 150 г муки, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 25 г прессованных свежих дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка маргарина.

Для начинки: 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка изюма без косточек, 1 чайная ложка измельченных ядер грецких орехов, 0,5 чайной ложки нарезанных цукатов.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления теста муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо. Дрожжи растереть с сахаром, положить в тесто, перемешать и оставить на 10 мин. Для приготовления начинки в растопленное масло положить сахарную пудру, изюм, орехи, цукаты и ванильный сахар, перемешать. Тесто раскатать, выложить в смазанную маргарином форму.

Положить начинку, слегка завернуть края теста. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 25–30 мин. Готовый торт охладить, посыпать сахарной пудрой.

Торт с шоколадной начинкой

Для теста: 130 г маргарина, 200 г сахара, 6 яиц, 100 г шоколада, 180 г муки, молотая корица, кардамон и соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г темного шоколада, 400 г сахарной пудры, 120 г сливочного масла, 2 столовые ложки коньяка.

Для украшения: 1 столовая ложка какао, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Смешать размягченный маргарин (без 1 столовой ложки), половину указанного количества сахара, соль, корицу и кардамон. Растереть венчиком, добавляя по одному желтки. Добавить растопленный на водяной бане шоколад, взбитые с оставшимся сахаром белки и просеянную муку, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–30 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 коржа. Для приготовления начинки шоколад натереть на мелкой терке, добавить коньяк и размягченное сливочное масло, взбитое с сахарной пудрой. Все тщательно перемешать. Бисквитные коржи смазать кремом, положить друг на друга. Посыпать торт просеянной сахарной пудрой, смешанной с какао.

Торт «Дольче вита»

Для теста: 150 г сахарной пудры, 6 яиц, 100 г муки, 2 столовые ложки крахмала, 0,5 чайной ложки молотой корицы, 1 столовая ложка сливочного масла, сода и соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г винограда без косточек, 1 манго, 2 мандарина, 200 мл красного виноградного сока, 200 мл сладкого белого вина, 2–3 столовые ложки коричневого сахара, 1 столовая ложка желатина.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Виноград промыть, разрезать ягоды пополам. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки. Манго вымыть, очистить, разрезать пополам, удалить косточку и нарезать ломтиками. Смешать сахарную пудру, корицу и соль, добавить желтки и взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 2 раза. Добавить взбитые белки, просеянную муку, крахмал и соду, перемешать и выложить в смазанную маслом разъемную форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин, охладить, выложить сверху виноград и ломтики фруктов. Залить желе, для приготовления которого желатин растворить в подогретом соке, добавить вино и сахар, перемешать. Поставить торт на 4–5 ч в холодильник, затем вынуть из формы и посыпать просеянной сахарной пудрой.

Торт «Амаретто»

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек коричневого сахара, 3 чайные ложки молотого миндаля, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 200 г сливочного масла, 8 столовых ложек сгущенного молока, 3 столовые ложки измельченного миндаля, 1 столовая ложка ликера «Амаретто».

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 2 столовые ложки ликера «Амаретто». Для украшения: 100 г миндальных хлопьев.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, смешать со взбитыми белками. Всыпать просеянную муку и миндаль, замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать пополам вдоль. Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить со сгущенным молоком, добавить миндаль и ликер. Из сахара, воды и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Смазать их кремом, положить друг на друга, оставшимся кремом обмазать края торта. Посыпать торт миндальными хлопьями, поставить на 2 ч в прохладное место.

Торт «Арахисовый»

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки молотого арахиса, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 1,5 столовой ложки рубленого арахиса, 1 чайная ложка какао, 100 г сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 2 столовые ложки рома.

Для украшения: 200 г рубленого арахиса, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки. Всыпать просеянную муку, добавить арахис и лимонную цедру, замесить тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму и выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа. Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить, добавив арахис, сахарную пудру, какао и ванильный сахар. Из сахара, воды и рома приготовить сироп, пропитать им коржи. Смазать их кремом, положить друг на друга. Посыпать торт арахисом, смешанным с сахарной пудрой.

Слоеный торт с шоколадно-ванильным кремом

Для теста: 500 г муки, 300 мл воды, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 600 мл молока, 100 г муки, 100 г сахара, 1 столовая ложка крахмала, 4 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки какао.

Для украшения: 200 г консервированных ананасов.

Способ приготовления

Из муки, яиц и воды, масла и сока замесить сдобное слоеное тесто. Разделить его на 3 части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выпекать каждый корж на смазанном маргарином противне в разогретой до 180 °С духовке 15 мин. Для приготовления крема муку смешать с сахаром и крахмалом, добавить растертые желтки, перемешать. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой горячее молоко. Подогревать массу на водяной бане до загустения, охладить, добавить ванильный сахар и какао, перемешать. Охлажденные коржи смазать кремом, положить друг на друга. Украсить торт кусочками консервированных ананасов.

Торт «Лакомка»

Для теста: 150 г сливочного масла, 400 г муки, 6 яиц, 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 400 г сметаны, 250 г сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления

Для приготовления теста в кастрюлю налить 300 мл воды, нагреть, добавить масло и довести смесь до кипения. Всыпать муку, перемешать, охладить, добавить яйца, тщательно вымешивая по одному. Готовое тесто отсадить на смазанный маргарином противень в виде тонких коротких колбасок, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 мин. Для приготовления крема сметану смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Колбаски остудить, смазать кремом, выложить горкой на блюдо, украсить тертым шоколадом.

Торт «Каприз»

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 6 яиц, 20 г порошка какао, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.

Для крема: 500 г абрикосов, 3 столовые ложки лимонного сока, 5 столовых ложек меда, 2 столовые ложки абрикосового ликера, 400 г взбитых сливок.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Для приготовления теста в кастрюлю влить 200 мл воды, нагреть, добавить соль и сливочное масло, размешать. Добавить муку, размешать, остудить, смешать со взбитыми яйцами и какао. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин. Готовый корж охладить, разрезать на два пласта. Для приготовления начинки абрикосы вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать каждый абрикос пополам, удалить косточки, мелко нарезать. Лимонный сок смешать с ликером и медом, добавить 100 мл воды, довести до кипения, добавить абрикосы, варить 2 мин. Абрикосы вынуть шумовкой, сироп варить на слабом огне до загустения, затем остудить, смешать с абрикосами и сливками. Коржи смазать кремом, соединить. Готовый торт посыпать кокосовой стружкой и подать к столу.

Торт «Бразильский»

Для теста: 300 г муки, 300 г сливочного масла, 300 г сахара, 3 яйца, 1 столовая ложка тертой апельсиновой цедры, 2 столовые ложки апельсинового сока, 2 чайные ложки маргарина.

Для банановогo крема: 500 г взбитых сливок, 1 столовая ложка коньяка, 4 банана, сок 1 апельсина, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сливочного крема: 200 г сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 апельсина, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить размягченное сливочное масло, белки, цедру и апельсиновый сок, перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30 мин. Готовый бисквит остудить, разрезать на два пласта. Для приготовления банановогo крема бананы вымыть, очистить, нарезать кубиками. Апельсиновый сок смешать с коньяком, добавить ванильный сахар, бананы и оставить на 30 мин. Затем положить сливки и перемешать. Для приготовления сливочного крема сливки смешать с ванильным сахаром, взбить с помощью миксера. Апельсины вымыть, очистить и нарезать кружочками. На нижний корж выложить банановый крем, накрыть вторым коржом, смазать его сливочным кремом. Торт украсить кружочками апельсинов, посыпать орехами и подать к столу.

Кефирный торт с корицей и черносливом

Для теста: 2 яйца, 200 г сахара, 120 мл кефира, 70 г чернослива без косточек, 1 стакан ржаной муки, 2 столовые ложки какао, 0,5 чайной ложки корицы, 1 столовая ложка растительного масла, сода и соль на кончике ножа.

Для крема: 200 мл сливок, 100 г чернослива без косточек.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить кефир, какао, муку, соду, соль, корицу, замесить тесто. Добавить вымытый и мелко нарезанный чернослив, перемешать, выложить в смазанную растительным маслом форму. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25 мин. Для приготовления крема взбить миксером сливки, смешать их с вымытым и мелко нарезанным черносливом. Охлажденный корж выложить на блюдо, обмазать кремом и оставить на 2 ч в прохладном месте для пропитки.

Песочный торт с апельсином

Для теста: 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 400 г муки, 1 пакетик ванильного сахара.

Для белкового крема: 2 яичных белка, 100 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для желткового крема: 5 яичных желтков, 75 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для апельсиновой начинки: 1 апельсин, 100 г сахара, 1 столовая ложка апельсинового ликера.

Для украшения: цукаты из апельсиновых корочек и киви.

Способ приготовления

Для приготовления теста масло охладить, натереть на крупной терке, добавить сметану, просеянную муку и ванильный сахар, замесить однородное тесто. Завернуть его в пищевую пленку, положить на 4 ч в холодильник, затем разделить на 6 частей. Каждую раскатать в тонкий пласт, выпекать коржи в предварительно разогретой духовке по 10–15 мин. Для приготовления желткового крема растереть желтки с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и апельсиновую цедру, тщательно перемешать. Для приготовления белкового крема взбить белки с сахаром и лимонным соком в крепкую пену. Для приготовления апельсиновой начинки апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить сахар и ликер, перемешать. Смазать 2 коржа апельсиновой начинкой, 2 – желтковым кремом, еще 2 – белковым. Уложить коржи друг на друга, украсить торт цукатами.

Песочный торт с клубникой и миндалем

Для теста: 200 г сливочного маргарина, 300 г муки, 3 столовые ложки сахара.

Для пропитки: 200 мл клубничного сиропа.

Для украшения: 300 г клубники, 200 мл сливок, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки миндальных хлопьев.

Способ приготовления

Муку смешать с размягченным маргарином и сахаром, замесить тесто, раскатать его на присыпанной мукой доске. Выпекать корж в предварительно разогретой духовке до готовности, смазать клубничным сиропом. Клубнику вымыть, обсушить, удалить плодоножки и чашелистики, разрезать ягоды пополам. Сливки взбить с сахарной пудрой, обмазать полученным кремом корж. Украсить торт половинками ягод и посыпать миндальными хлопьями.

Пирожные «Карнавал»

Для безе: 500 г сахара, 4 яичных белка, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для глазури: 150 г сливочного масла, 2 столовые ложки порошка какао, 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Белки взбить с сахаром с помощью миксера. Белковую смесь выложить небольшими лепешками на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень. Выпекать в умеренно разогретой духовке до готовности, остудить. Для приготовления глазури сливочное масло растопить, довести до кипения, добавить какао, грецкие орехи и остудить. Безе смазать глазурью и подать к столу.

Пирожные «Клубничные»

Для теста: 300 г муки, 200 г белого шоколада, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 7 яиц, 2 чайные ложки маргарина.

Для украшения: 300 г клубничного варенья, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления теста отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и маслом, добавить растопленный на водяной бане шоколад, белки, муку и тщательно перемешать. Тесто выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30–35 минут. Клубничное варенье смешать с лимонным соком, перемешать. Полученной смесью смазать горячий корж, охладить. Корж нарезать кусочками квадратной формы, посыпать пирожные сахарной пудрой.

Пирожные с шоколадной помадкой

Для теста: 400 г муки, 300 г сахара, 300 г сметаны, 3 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка пищевой соды, 3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 200 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 2 столовые ложки порошка какао.

Для помадки: 150 г сахара, 150 г сгущенного молока, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки порошка какао.

Для украшения: кокосовая стружка или тертый шоколад.

Способ приготовления

Для приготовления теста муку смешать с сахаром, добавить сметану, яйца, какао и перемешать до образования однородной массы. Тесто разделить на 3–5 равных частей, выпекать коржи на смазанном сливочным маслом противне до готовности. Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с какао, добавить сгущенное молоко и взбить крем с помощью миксера. Для приготовления помадки сахар высыпать в кастрюлю и, помешивая, нагревать до образования карамели. Затем остудить, добавить сгущенное молоко, какао, масло и тщательно перемешать. Готовые коржи остудить, смазать кремом, положить друг на друга и нарезать кусочками прямоугольной формы. Пирожные обмазать со всех сторон помадкой, посыпать кокосовой стружкой или тертым шоколадом.

Бисквитные пирожные

Для теста: 200 г сахара, 150 г пшеничной муки, 1 столовая ложка рисовой муки, 7 яиц, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для начинки: 250 г абрикосового джема.

Для пропитки: 150 мл сахарного сиропа.

Для украшения: 250 г клубники, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить пшеничную и рисовую муку, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 мин. Бисквит остудить, разрезать на 3 равных пласта, пропитать их сахарным сиропом. Затем коржи смазать джемом, положить друг на друга, нарезать прямоугольными кусочками. Клубнику вымыть, обвалять в сахарной пудре. Пирожные украсить ягодами клубники и подать к столу.

Пирожные «Ягодные»

Для теста: 400 г муки, 350 г сливок, 300 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 5 яиц, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для крема: 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г сливок, 100 г кокосовой стружки.

Для начинки: 100 г крыжовника, 250 г красной смородины.

Для украшения: 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления теста сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера, добавить яйца, муку, ванильный сахар, разрыхлитель и перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 мин. Для приготовления крема сливки смешать с сахаром, взбить, добавить размягченное сливочное масло и, помешивая, нагревать на слабом огне до загустения. Затем положить кокосовую стружку и варить еще 3 мин. Крыжовник и смородину перебрать, промыть, выложить на горячий корж, залить кремом и поставить в умеренно разогретую духовку на 10–15 мин. Охладить, нарезать прямоугольными кусочками. Пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Яблоневый цвет»

Для теста: 400 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.

Для бисквита: 100 г муки, 2 яйца, 100 г сахара.

Для начинки: 250 г яблочного пюре.

Для украшения: 3 столовые ложки сахарной пудры, белая и розовая марципановая масса.

Способ приготовления

Для приготовления бисквита яйца взбить с сахаром, добавить муку, перемешать. Для приготовления теста муку смешать с размягченным сливочным маслом, посолить, добавить сметану, перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 10 мин. Затем выложить сверху яблочное пюре, залить бисквитным тестом и снова поставить в духовку. Выпекать 40 мин, охладить, нарезать кусочками треугольной формы. Марципановую массу раскатать, вырезать с помощью выемок маленькие цветы, сложить их попарно (розовые на белые). Пирожные посыпать сахарной пудрой и украсить цветами из марципана.

Пирожные «Алиса»

Для ванильного теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 2 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина.

Для орехового теста: 100 г муки, 150 г сахарной пудры, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 3 яйца, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры, 3 столовые ложки тертого шоколада, 1 яйцо, 1 столовая ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления

Для приготовления ванильного теста размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтками, добавить муку, ванильный сахар. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 220 °С духовке 20–25 мин. Для приготовления орехового теста отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой и взбить, поместив на водяную баню. Затем, продолжая взбивать, влить 4 столовые ложки смешанной с уксусом воды и остудить. Добавить муку, орехи, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 40–45 мин. Для приготовления крема шоколад растопить на водяной бане, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо, коньяк, ванильный сахар и сахарную пудру. Крем взбить с помощью миксера. Выложить крем на ванильный корж, разровнять, накрыть ореховым коржом, плотно прижать и поставить на 3 ч в холодильник, после чего нарезать кусочками треугольной формы. Пирожные посыпать тертым шоколадом.

Пирожные «Медовые»

Для теста: 200–250 г муки, 100 г меда, 100 г сахарной пудры, 5 яиц, 0,25 чайной ложки молотой корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 2 чайные ложки маргарина, 3–4 столовые ложки панировочных сухарей.

Для крема: 250–300 г сливок 30 %-ой жирности, 150 г сахара.

Для украшения: 1 яичный белок, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Для приготовления теста отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой и медом и взбить с помощью миксера, добавить белки, муку, корицу и гвоздику, перемешать. Из теста сформовать небольшие шарики, обвалять их в панировочных сухарях и выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 20–25 мин, охладить. Для приготовления крема сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Изделия разрезать на половинки, вынуть чайной ложкой середину, заполнить кремом. Половинки соединить. Готовые пирожные смазать белком, взбитым с сахарной пудрой, посыпать орехами и поставить в прохладное место на 1 ч.

Пирожные «Воздушные»

250 г сахара, 200 г сливочного крема, 4 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Охлажденные белки взбить с сахаром и ванильным сахаром с помощью миксера. Противень застелить промасленной бумагой. Белковую массу выложить на противень столовой ложкой так, чтобы получились небольшие круглые лепешки. Выпекать в разогретой до 100 °С духовке в течение 50 мин. Охладить, смазать изделия сливочным кремом и соединить попарно.

Пирожные «Сливочные»

Для теста: 200 г сахара, 200 г манной крупы, 10 яиц, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2–3 киви.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить цедру, белки, манную крупу и перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный сливочным маслом противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин. Готовый бисквит остудить, нарезать прямоугольниками. Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и ванильным сахаром. Пирожные смазать кремом и поставить на 1 ч в холодильник. Перед подачей к столу украсить киви, предварительно вымытыми и нарезанными тонкими кружочками.

Пирожные «Кокосовые»

Для теста: 500 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки корицы, 2 чайные ложки маргарина.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления

Смешать муку и сахар, добавить размягченное сливочное масло, 3 яйца, ванильный сахар и корицу. Замесить тесто и положить в прохладное место на 30 мин. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и выемкой вырезать фигурки, смазать их взбитым яйцом, посыпать кокосовой стружкой, выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 240 ˚С духовке 10 мин.

Пирожные «Абрикосовые»

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г меда, 1 яйцо, 0,25 чайной ложки молотой корицы, 20 г маргарина.

Для начинки: 250 г абрикосов, 50 г кокосовой стружки, 200 г клубники.

Для глазури: 200 г сливок, 50 г сахара, 3 яйца.

Способ приготовления

Для приготовления начинки абрикосы вымыть, удалить косточки, нарезать тонкими ломтиками. Клубнику вымыть и разрезать на половинки. Абрикосы и клубнику смешать с кокосовой стружкой. Для приготовления глазури сливки, яйца и сахар взбить с помощью миксера. Для приготовления теста муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить мед, взбитое яйцо и корицу. Замесить тесто и положить в прохладное место на 40 мин. Маленькие формочки для выпечки выложить пергаментной бумагой и смазать маргарином. Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см, нарезать кусочками нужной величины и разложить по формочкам. Сверху выложить начинку, полить глазурью и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин.

Пирожные с сырным кремом

Для безе: 4 яичных белка, 230 г сахара.

Для крема: 4 яичных желтка, 250 г сыра маскарпоне, 75 г сахарной пудры, 80 мл сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для украшения: 150 г клубники.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, нарезать тонкими ломтиками. Белки взбить с сахаром в пену, выложить полученную массу небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить на 1 ч в разогретую до 130 °С духовку. Для приготовления крема желтки растереть с сахарной пудрой, добавить маскарпоне, сливки и ванильный сахар, взбить в однородную массу. Безе смазать кремом и сложить попарно, прослаивая ломтиками клубники.

Шоколадное безе

Для безе: 12 яичных белков, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г шоколада, 2 столовые ложки очищенных и измельченных грецких орехов.

Для украшения: 100 мл сливок, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Взбить белки с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар, орехи и натертый на мелкой терке шоколад. Тщательно перемешать, выложить полученную массу столовой ложкой на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать безе в предварительно разогретой до 150 °С духовке до готовности, охладить и снять с бумаги. Сливки взбить с сахарной пудрой, украсить ими пирожные.

Шоколадное безе с желтковым кремом

Для безе: 100 г сахара, 200 г муки, 250 г шоколада, 8 яичных белков.

Для крема: 100 г сахарной пудры, 100 мл сливок, 8 яичных желтков.

Способ приготовления

Белки охладить, взбить миксером в крепкую пену. Продолжая взбивать, добавить сахар, муку и растопленный на водяной бане шоколад, тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать 18–20 лепешек, выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой до 175–180 °С духовке 5 мин, охладить. Для приготовления крема желтки растереть добела с сахарной пудрой, добавить охлажденные сливки, взбить. Полученным кремом смазать лепешки безе с нижней стороны и соединить попарно.

Безе с кофейным кремом

Для безе: 6 яичных белков, 300 г сахарной пудры, 200 г измельченного миндаля.

Для крема: 6 яичных желтков, 50 мл крепкого натурального кофе, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Взбить белки с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить измельченный миндаль и перемешать. Ложкой выложить полученную массу на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую до 150–160 °C духовку на 5-10 мин. Для приготовления крема желтки растереть с сахарной пудрой, добавить кофе, подогревать на водяной бане до загустения, охладить. После этого добавить размягченное сливочное масло, взбить миксером. Готовое безе разрезать пополам вдоль, смазать половинки кремом и снова соединить.

Безе с апельсиновым джемом

Для безе: 4 яичных белка, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 100 г апельсинового джема.

Способ приготовления

Белки взбить с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар, перемешать. Полученную массу отсадить из кондитерского мешочка в виде круглых лепешек толщиной 1 см на противень, выстланный бумагой для выпечки, выпекать в разогретой до 110–12 °С 20–30 мин. Готовые безе охладить, снять с бумаги, смазать джемом и соединить попарно.

Пирожные «Юбилейные»

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка молотого миндаля, 1 столовая ложка маргарина.

Для шоколадного крема: 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка молока, 50 г шоколада.

Для кофейного крема: 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сгущенного молока, 1 столовая ложка кофейного ликера, 1 чайная ложка растворимого кофе.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 100 мл крепкого натурального кофе.

Для украшения: 150 г половинок ядер очищенных грецких орехов.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену, добавить желтки, растертые с сахаром добела, перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить миндаль, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином прямоугольную форму. Выпекать до готовности, охладить, разрезать вдоль на 2 пласта. Для приготовления кофейного крема размягченное сливочное масло взбить, постепенно добавляя сгущенное молоко. Добавить кофейный ликер и растворимый кофе, перемешать. Для приготовления шоколадного крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, ввести взбитое яйцо, шоколад, варить на слабом огне 2–3 мин, охладить. Полеченную смесь смешать с размягченным сливочным маслом. Кофе смешать с сахаром, пропитать бисквитные коржи полученным сиропом. Один корж смазать кофейным кремом, положить на него второй, смазать его шоколадным кремом и нанести кондитерской гребенкой волнообразные линии. Полученное изделие нарезать кусочками прямоугольной формы, украсить пирожные половинками ядер грецких орехов.

Колечки с абрикосовой начинкой

Для теста: 600 г муки, 200 г сливочного маргарина, 2 яйца, 1 желток, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка масла.

Для начинки и украшения: 150 г абрикосового джема, 2 столовые ложки абрикосового ликера, 2 столовые ложки измельченных цукатов из апельсиновых корочек, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Из муки, маргарина, яиц, сахара, лимонной цедры и ванильного сахара замесить песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 1 ч в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Вырезать выемкой кружочки и кольца, выложить изделия на смазанный маслом противень, смазать их желтком и выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 10 мин. Кружочки смазать джемом, смешанным с цукатами и ликером, сверху положить кольца, слегка прижать. Готовые пирожные посыпать просеянной сахарной пудрой.

Эклеры с ванильным кремом

Для теста: 5 столовых ложек растительного масла, 200 мл воды, 400 г муки, 4 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соли.

Для крема: 600 мл молока, 100 г муки, 100 г сахара, 1 столовая ложка крахмала, 4 яйца, 0,5 чайной ложки ванилина.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить соль и растительное масло. Постоянно помешивая, всыпать просеянную муку. Снять с огня, слегка охладить, добавить по одному яйца, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Выложить тесто ложкой на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 210 °С духовке 15–20 мин. Для приготовления крема муку смешать с сахаром и крахмалом, добавить взбитые яйца и тщательно перемешать. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой горячее молоко. Нагревать смесь на слабом огне или водяной бане до загустения, добавить ванилин, перемешать и охладить. Выложить крем в кондитерский шприц и наполнить им эклеры. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Слоеные»

Для теста: 600 г муки, 200 мл воды, 250 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Для сливочного крема: 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 6 столовых ложек молока, 0,5 чайной ложки ванильного сахара.

Для заварного крема: 1 л молока, 150 г муки, 300 г сахара, 1 столовая ложка крахмала, 6 яиц, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для украшения: 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Замесить слоеное тесто из муки, воды, маргарина, яйца, соли и лимонного сока. Готовое тесто разделить на 4 части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выпекать коржи в разогретой до 180 °С духовке по 15–20 мин, охладить. Для приготовления сливочного крема молоко смешать с сахаром, подогреть, добавить при постоянном помешивании взбитое яйцо, охладить. Добавить размягченное сливочное масло и ванильный сахар, взбить миксером. Для приготовления заварного крема смешать муку, крахмал и сахар, добавить взбитые яйца, тщательно перемешать. Влить, постоянно помешивая, подогретое молоко, нагревать смесь на водяной бане до загустения, добавить ванильный сахар, перемешать и охладить. Два коржа смазать заварным кремом, 2 – сливочным, положить их друг на друга, слегка прижать и нарезать кусочками прямоугольной формы. Готовые пирожные посыпать просеянной сахарной пудрой.

Пирожные «Наполеон»

Для теста: 500 г сливочного масла, 800 г муки, 200 мл воды, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соли.

Для заварного крема: 1 л молока, 180 г муки, 300 г сахара, 1 столовая ложка крахмала, 6 яиц, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для украшения: 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, соли и воды замесить слоеное тесто, разделить его на 3 части, раскатать каждую в пласт толщиной 0,5–0,7 см, нарезать квадратиками. Выложить их на смазанный маргарином противень, наколоть в нескольких местах вилкой, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 10 мин. Для приготовления крема смешать муку, сахар, крахмал и взбитые яйца, влить тонкой струйкой горячее молоко, нагревать на водяной бане до загустения, постоянно помешивая. Добавить ванильный сахар, перемешать и охладить. Квадратики из теста смазать кремом, положить друг на друга по 3–4 штуки. Готовые пирожные посыпать просеянной сахарной пудрой.

Пирожные «Восторг»

Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного маргарина, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для украшения: 100 г темного шоколада, 3 столовые ложки сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г консервированных персиков.

Способ приготовления

Из муки, маргарина, сахара, яйца, ванильного сахара и апельсиновой цедры замесить песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 2 ч в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,4–0,5 см, выложить на присыпанный мукой противень. Выпекать корж в предварительно разогретой духовке 25–30 мин, охладить, нарезать кусочками прямоугольной формы. Персики нарезать ломтиками, выложить на изделия, полить шоколадом, растопленным на водяной бане и смешанным со сливками и ванильным сахаром. Дать пирожным застыть.

Трубочки из заварного теста с клубничной начинкой

Для теста: 200 г муки, 50 г сливочного масла, 5 яиц, соль, 3 столовые ложки воды, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 400 мл молока, 300 г клубники, 2 яичных желтка, 70 г сахара, 2 столовые ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Масло растопить, добавить воду, довести до кипения, всыпать просеянную муку и соль, тщательно перемешать. Охладить, добавить по одному яйца, тщательно вымешивая тесто. Отсадить его в виде полосок на смазанный маргарином противень с помощью кондитерского мешочка, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать пополам. Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, всыпать муку и ванильный сахар, варить на слабом огне до загустения, периодически помешивая. Полученную массу охладить, добавить желтки, размягченное сливочное масло, вымытую и протертую через сито клубнику. Взбить крем миксером, наполнить им половинки пирожных, соединить попарно. Посыпать трубочки кокосовой стружкой, смешанной с сахарной пудрой.

Заварные пирожные со взбитыми сливками

Для теста: 200 г муки, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 3 столовые ложки воды, 1 столовая ложка маргарина, соль на кончике ножа.

Для крема: 500 мл жирных сливок, 100 г сахарной пудры, 1 пакетик загустителя для сливок, 2–3 капли ромовой эссенции.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао.

Способ приготовления

Масло растопить, добавить воду, довести до кипения, всыпать просеянную муку и соль, тщательно перемешать. Охладить, добавить по одному яйца, тщательно вымешивая тесто. Отсадить его в виде круглых лепешек на смазанный маргарином противень с помощью кондитерского мешочка, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать пополам. Для приготовления сливки взбить с сахарной пудрой, добавить загуститель и ромовую эссенцию, взбить еще раз. Половинки пирожных наполнить взбитыми сливками, соединить попарно. Посыпать пирожные просеянной сахарной пудрой, смешанной с какао.

Заварные пирожные с коньячной помадкой

Для теста: 200 г муки, 80 г сливочного масла, 100 мл воды, 6 яиц, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 200 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка коньяка.

Для помадки: 200 г сахара, 100 мл молока, 1 столовая ложка коньяка.

Способ приготовления

Из муки, масла, воды, яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде палочек длиной 10–12 см. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить. Для приготовления крема яйца с сахаром взбить венчиком, подогревать на водяной бане до загустения при постоянном помешивании. Охладить, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар и коньяк, взбить. Для приготовления помадки сахар смешать с молоком, варить на слабом огне до загустения, добавить коньяк, перемешать и охладить. Пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского шприца, полить помадкой и дать ей застыть.

Заварные пирожные с кремом безе

Для теста: 200 г муки, 80 г сливочного масла, 100 мл воды, 6 яиц, соль, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 яичных белка, 125 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Из муки, масла, воды, яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде палочек длиной 10–12 см. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить. Для приготовления крема охлажденные белки взбить с лимонным соком в крепкую пену и, продолжая взбивать, всыпать сахарную пудру, лимонную цедру и ванильный сахар. Полученным кремом наполнить с помощью кондитерского шприца пирожные, посыпать их сахарной пудрой.

Эклеры с шоколадным кремом и помадкой

Для теста: 200 г муки, 80 г сливочного масла, 100 мл воды, 6 яиц, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 яйцо, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г шоколада.

Для помадки: 200 г сахара, 100 мл молока, 1 столовая ложка порошка какао, 1 чайная ложка кофейного ликера.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Из муки, масла, воды, яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде лепешек. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить. Для приготовления крема яйцо взбить с молоком и сахаром, подогревать на водяной бане до загустения при постоянном помешивании, охладить, добавить ванильный сахар, растопленный на водяной бане шоколад и размягченное сливочное масло, взбить миксером. Для приготовления помадки сахар смешать с молоком, варить на слабом огне до загустения, добавить ликер и какао, перемешать и охладить. Пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского шприца, полить помадкой и посыпать кокосовой стружкой.

Заварные кольца с апельсиновым кремом

Для теста: 200 г муки, 80 г сливочного масла, 100 мл воды, 6 яиц, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 1 апельсин, 200 г сахара, 200 г сливочного масла.

Для помадки: 200 г сахара, 100 мл воды, 1 столовая ложка апельсинового ликера, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Из муки, масла, воды, яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде бубликов. Выпекать их в разогретой до 200–220 °С духовке. Для приготовления крема апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, растереть с сахаром и размягченным сливочным маслом. Для приготовления помадки сахар смешать с водой, варить на маленьком огне до загустения, добавить апельсиновый ликер и лимонный сок, перемешать. Пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского шприца, покрыть теплой помадкой.

Пирожные «Картошка» с кремом

Для пирожных: 200 г сахара, 250 г бисквитных крошек, 200 мл молока, 200 г сливочного масла, 1 столовая ложка порошка какао.

Для посыпки: 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао, 2 столовые ложки рубленых грецких орехов.

Для крема: 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить какао и сахар, перемешать до полного растворения. Всыпать бисквитные крошки, добавить размягченное сливочное масло, тщательно перемешать. Полученную массу охладить, сформовать из нее небольшие шарики. Обвалять их в орехах, смешанных с сахарной пудрой и какао, сделать в каждом небольшие углубления. Заполнить их кремом, для приготовления которого растереть размягченное масло с ванильным сахаром и сгущенным молоком.

Пирожные «Картошка» с орехами

Для пирожных: 400 г сухого бисквитного печенья, 1 банка сгущенного молока, 200 мл сливочного масла, 150 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки порошка какао.

Для посыпки: 2 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления

Орехи крупно нарубить. Печенье пропустить через мясорубку, добавить какао, сгущенное молоко, орехи и размягченное сливочное масло, растереть. Сформовать из полученной массы небольшие шарики, обвалять их в кокосовой стружке, смешанной с какао, и выдержать в течение 30 мин в холодильнике.

Ленивые пирожные

600 г песочного печенья, 250 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 3 столовые ложки порошка какао, 150 г сахара, 150 мл молока, 100 мл крепкого натурального кофе, 1 столовая ложка кофейного ликера, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления крема желтки растереть с сахаром, добавить какао и размягченное сливочное масло, взбить миксером. Затем, продолжая взбивать, добавить молоко. Печенье пропитать холодным кофе, смешанным с ликером, и уложить слоями, промазывая кремом. Накрыть пищевой пленкой, поставить на 2–3 ч в холодильник, затем нарезать прямоугольными кусочками и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные из печенья с цукатами

Для пирожных: 400 г сухого бисквитного печенья, 300 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 100 г цукатов из ананасов, 100 г изюма, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Цукаты мелко нарезать. Печенье измельчить, завернув в чистое полотенце и прокатав скалкой. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, затем добавить лимонную цедру, лимонный сок, изюм, цукаты и печенье. Тщательно перемешать, сформовать из полученной массы колбаску, завернуть ее в пищевую пленку, положить на 2 ч в морозильную камеру. Затем нарезать колбаску поперек кусочками толщиной 2–3 см, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные из печенья и орехов

500 г песочного печенья, 250 г очищенных грецких орехов, 1 банка сгущенного молока, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао.

Способ приготовления

Печенье пропустить через мясорубку вместе с орехами, добавить сгущенное молоко, тщательно перемешать. Выложить полученную массу в прямоугольную форму, выстланную фольгой или пищевой пленкой. Поставить на 1–2 ч в холодильник, затем нарезать квадратными кусочками и посыпать сахарной пудрой, смешанной с какао.

ГЛАВА 5. ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

Творожный пирог с фруктами

Для теста: 200 г маргарина, 300 г муки, 3–4 столовые ложки сахара, сода на кончике ножа, 1 столовая ложка масла.

Для начинки: 500 г творога, 200 мл жирных сливок, 50 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 персика, 2 яблока, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Персики вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Из маргарина, просеянной муки, сахара и соды замесить однородное тесто, раскатать его и выложить в смазанную маслом форму. Сверху выложить творог, растертый с сахарной пудрой, ванильным сахаром и сливками. Поверх начинки положить кусочки яблок и персиков, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 40 мин. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирог с фруктовой начинкой ассорти

Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3–4 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 300 г персиков, 300 г слив, 300 мл сливок, 2 яйца, 100 г сахара, 70 г абрикосового джема, 1 столовая ложка рома, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Персики и сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать ломтиками. Из сливочного масла, муки, сахара и яйца замесить песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку, положить на 2 ч в холодильник. Затем выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную маргарином прямоугольную форму, смазать джемом, смешанным с ромом. Сверху выложить ломтики фруктов, залить сливками, взбитыми с яйцами и сахаром. Оставшееся тесто раскатать, нарезать полосками и выложить их на пирог в виде решетки. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пирог «Персиковый»

Для теста: 800 г муки, 3–4 столовые ложки сахара, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 1 кг персиков, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 яичных белка, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления

Персики вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком. Из муки, сахара, молока, растопленного сливочного масла, яйца, ванильного сахара, лимонной цедры и соды замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1,5 см, выложить в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 210 °С духовке 15–20 мин, затем выложить сверху персики и залить белками, взбитыми с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Снова поставить пирог в духовку, выпекать 10–12 мин при температуре 175–185 °С. Подать к столу в горячем или охлажденном виде.

Пирог «Оригинальный»

Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3 столовые ложки сахара.

Для начинки: 2 банана, 2 крупных яблока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 4 столовые ложки рубленых грецких орехов, 3–4 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка крахмала, 1 яйцо, 300 мл молока.

Для украшения: 50 г горького шоколада, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла и сахара замесить однородное песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 ч. Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Бананы вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с яблоками. Добавить предварительно промытый и обсушенный изюм, орехи, лимонный сок, растопленное сливочное масло и сахар. Яйцо взбить с молоком и крахмалом. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт, выложить его в разъемную форму. Сверху положить приготовленную начинку, выпекать в предварительно разогретой духовке 30–35 мин. Затем залить пирог молочной смесью и поставить в духовку еще на 15 мин. Готовый пирог охладить, посыпать кокосовой стружкой, смешанной с натертым на крупной терке шоколадом.

Пирог «Миндальный»

Для теста: 200 г маргарина, 300 г муки, 3 столовые ложки сахара.

Для миндальной начинки: 2 яичных белка, 2 столовые ложки сахарной пудры, 125 г рубленого миндаля, 100 г изюма, 70 г варенья из персиков, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2–3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Из муки, маргарина и сахара замесить однородное тесто, завернуть в пищевую пленку и положить на 1 ч в холодильник. Затем выложить на присыпанную мукой доску и разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в круглый пласт и выложить в разъемную форму, меньшую также раскатать и вырезать с помощью выемок фигурки. Смазать пласт теста вареньем, выложить сверху начинку. Для ее приготовления белки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, смешать с миндалем, предварительно промытым изюмом и лимонной цедрой. Поверх начинки выложить фигурки из теста, поставить пирог в предварительно разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 45–50 мин, охладить и посыпать кокосовой стружкой.

Песочный пирог с пряной яблочной начинкой

Для теста: 200 г маргарина, 350 г муки, 3–4 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 0,5 чайной ложки молотой корицы, молотая гвоздика и толченый кардамон на кончике ножа.

Для начинки: 600 г пюре из печеных яблок, 100 г изюма, 150 г коричневого сахара, 1 чайная ложка молотой корицы.

Способ приготовления

Из муки, маргарина, сахара, лимонной цедры и пряностей замесить однородное тесто, завернуть в пищевую пленку и положить на 1 ч в холодильник. Затем выложить на присыпанную мукой доску и разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в круглый пласт и выложить в разъемную форму, меньшую также раскатать и нарезать полосками шириной 1 см. Яблочное пюре смешать с предварительно промытым изюмом, корицей и 100 г сахара, выложить приготовленную начинку на пласт теста. Сверху выложить решетку из полосок теста, посыпать оставшимся сахаром. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке до готовности.

Песочный пирог с черной смородиной

Для теста: 300 г муки, 200 г маргарина, 3–4 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для начинки: 300 г черной смородины, 300 г нежирного творога, 2 яйца, 100 г сахара, 100 мл сливок, 1 столовая ложка крахмала.

Для украшения: 1 яичный желток, 1 столовая ложка сливок, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Из муки, маргарина, сахара, яйца и апельсиновой цедры замесить однородное тесто, разделить на 2 части, раскатать в пласты толщиной 0,5 см. Смородину перебрать, промыть, обсушить. Творог протереть через сито, смешать со сливками, взбитыми яйцами, сахаром и крахмалом, добавить смородину, перемешать. Пласт теста выложить в прямоугольную форму, сделав небольшие бортики. Сверху выложить начинку, накрыть вторым пластом, сделать в нем вилкой несколько отверстий и смазать желтком, взбитым со сливками. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке до готовности, посыпать просеянной сахарной пудрой, охладить.

Ванильно-творожный пирог

Для теста: 120 г сливочного масла, 200 г муки, 1 яичный желток, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 600 г творога, 200 г сахара, 50 мл жирных сливок, 3 яичных желтка, 2 столовые ложки рубленого миндаля, 2 столовые ложки рубленых грецких орехов.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, желтка и ванильного сахара замесить однородное тесто, разделить его на 2 неравные части. Большую часть раскатать в тонкий пласт и выложить в разъемную форму, присыпанную мукой. Меньшую часть тонко раскатать и нарезать узкими полосками. Для приготовления начинки творог тщательно растереть с сахаром, сливками и желтками, добавить миндаль и грецкие орехи, перемешать. Выложить начинку на корж, сверху выложить решетку из полосок теста. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке до готовности, затем посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Клубнично-творожный пирог

Для теста: 120 г сливочного масла, 200 г муки, 1 яичный желток, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 600 г творога, 500 г клубники, 150 г сахара, 100 мл молока, 2 яйца, 1 столовая ложка крахмала.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки миндальных хлопьев.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, желтка и ванильного сахара замесить однородное тесто, разделить его на 2 неравные части. Большую часть раскатать в тонкий пласт и выложить в разъемную форму, присыпанную мукой. Меньшую часть тонко раскатать, нарезать полосками шириной 2 см, сделать по краям каждой полоски косые надрезы с помощью ножа. Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, нарезать ягоды четвертинками. Творог протереть через сито, смешать с сахаром (100 г) и 1 яйцом, выложить на корж. Сверху положить клубнику и залить все молоком, смешанным с оставшимся яйцом, сахаром и крахмалом. Украсить пирог полосками теста, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Посыпать сахарной пудрой и миндальными хлопьями.

Низкокалорийный пирог с абрикосовой начинкой

Для теста: 250 г муки, 10 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 125 мл обезжиренного молока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 1 кг абрикосов, 2 яйца, 150 мл молока, 2 столовые ложки измельченного миндаля, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка крахмала, 0,5 чайной ложки молотой корицы.

Способ приготовления

Муку просеять в миску горкой, сделать в ней углубление, добавить дрожжи и 1 столовую ложку сахара. Влить теплое молоко, перемешать, оставить на 15 мин в теплом месте. Добавить растительное масло и соль, вымесить тесто и дать ему подойти. Абрикосы вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. Разъемную круглую форму смазать маргарином, присыпать мукой, выложить в нее тесто, сделав бортики высотой 2–3 см. Присыпать тесто сухарями, сверху выложить половинки абрикосов. Залить все молоком, взбитым с яйцами, сахаром, крахмалом и корицей, посыпать миндалем. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 30–35 мин.

Низкокалорийный вишневый пирог

Для теста: 150 г муки, 100 г сливочного маргарина, 75 г молотых грецких орехов, 75 г сахара, 1 яйцо, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Для начинки и украшения: 400 г вишни, консервированной в собственном соку, 2 яичных белка, 50 г сахарной пудры, 1–1,5 столовой ложки манной крупы, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Вишню откинуть на сито. Размягченный маргарин (75 г) взбить с сахаром, добавить яйцо и апельсиновую цедру, тщательно растереть. Всыпать просеянную муку, смешанную с грецкими орехами и разрыхлителем, замесить однородное тесто. Разделить его на 2 неравные части, меньшую часть завернуть в пленку и положить в морозильную камеру, большую раскатать в пласт толщиной 1 см и выложить в форму, сделав бортики. Посыпать манной крупой, выложить сверху вишню и залить белками, взбитыми с сахарной пудрой. Сверху посыпать оставшимся тестом, натертым на крупной терке. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Низкокалорийный творожный пирог с персиками

Для теста: 150 г муки, 100 г сливочного маргарина, 75 г молотого миндаля, 75 г сахара, 1 яйцо, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Для начинки: 500 г обезжиренного творога, 4 яйца, 400 г консервированных персиков, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки миндальных хлопьев.

Способ приготовления

Размягченный маргарин (75 г) взбить с сахаром, добавить яйцо и лимонную цедру, тщательно растереть. Всыпать просеянную муку, смешанную с миндалем и разрыхлителем, замесить однородное тесто, поставить его на 30 мин в холодильник. Для приготовления начинки творог растереть с сахаром, сливочным маслом и яйцами, добавить лимонный сок, перемешать. Разъемную форму смазать оставшимся маргарином, присыпать дно и бортики миндальными хлопьями, прижать их. Тесто разделить на 2 неравные части, большую часть раскатать в пласт толщиной 1 см и выложить в форму, сделав бортики. Сверху выложить творожную начинку и нарезанные тонкими ломтиками персики. Посыпать крошкой, для приготовления которой натереть на крупной терке оставшееся тесто. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке до готовности.

Быстрый банановый пирог

300 г муки, 3 банана, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г коричневого сахара, 100 мл молока, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, измельчить в кухонном комбайне. Добавить яйца, сахар и молоко, взбить. Всыпать просеянную муку, смешанную с маслом, корицей и содой, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин. Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Пышный вишневый пирог

Для теста: 250 г сливочного маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 5 яиц, 125 г муки, 125 г крахмала, 175 г молотого миндаля, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка масла.

Для начинки и украшения: 200 г вишни, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки. Яйца взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, лимонную цедру и размягченный маргарин, тщательно растереть. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, крахмалом и миндалем, замесить однородное тесто. Выложить его в прямоугольную форму, смазанную маслом и присыпанную сухарями. Сверху выложить ягоды, слегка вдавить их в тесто. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке до готовности, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Сливовый пирог с корицей

Для теста: 500–600 г муки, 250 г сливочного маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 5 яиц, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка молотой корицы, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка масла.

Для начинки и украшения: 350 г сливы, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка молотой корицы.

Способ приготовления

Сливу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Яйца взбить с сахаром, добавить корицу, лимонную цедру и размягченный маргарин, тщательно растереть. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, замесить однородное тесто. Выложить его в круглую форму, смазанную маслом и присыпанную сухарями. Сверху выложить половинки слив срезами вниз, слегка вдавить их в тесто. Посыпать сахаром, смешанным с корицей, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Французский яблочный пирог

200 г муки, 200 г сахара, 180 г сливочного масла, 500 г яблок, 2 яйца, 70 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Яйца растереть с сахаром добела, добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванильный сахар, взбить. Продолжая взбивать, добавить подогретое молоко, смешанное с растопленным сливочным маслом. Яблоки выложить в смазанную маргарином и присыпанную мукой форму, сверху выложить тесто. Выпекать пирог в разогретой до 210 °С духовке 30 мин, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Шарлотка традиционная

200 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 500 г яблок, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка манной крупы.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, замесить тесто. Яблоки выложить в круглую форму, смазанную маргарином и присыпанную манной крупой, залить тестом. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Шарлотка на сметане

250 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 70 г сметаны, 500 г яблок, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка манной крупы, 1 чайная ложка корицы, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, очистить, нарезать крупными кубиками. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, ванильный сахар, корицу и сметану, замесить тесто. Добавить яблоки, перемешать и выложить в форму, смазанную маргарином и присыпанную манной крупой. Выпекать шарлотку в предварительно разогретой духовке до готовности.

Шарлотка с вишней

250 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 400 г яблок, 200 г вишни, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка молотых грецких орехов, 1 столовая ложка сахарной пудры, 0,5 чайной ложки соды.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Вишню вымыть, удалить косточки. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку и соду, замесить тесто. Яблоки и вишню выложить в форму, смазанную маргарином и присыпанную сухарями, залить тестом. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин, затем посыпать орехами, смешанными с сахарной пудрой, и выпекать до готовности.

Австрийский яблочный штрудель

1,5 кг яблок, 200 г муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара, 100 г изюма без косточек, 1 чайная ложка молотой корицы, 4 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 23 столовые ложки воды, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки рома или коньяка, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Муку просеять горкой на стол, сделать посредине углубление, добавить яйцо, соль и растительное масло. Тщательно вымесить тесто, добавляя понемногу воду, накрыть его чистой салфеткой и оставить на 30 мин. Изюм промыть, обсушить, залить ромом или коньяком. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками, смешать с сахаром и корицей. Сухари обжарить на сковороде в сливочном масле (50 г), оставшееся сливочное масло растопить. Чистую салфетку или полотенце присыпать мукой, выложить тесто и раскатать его в очень тонкий, полупрозрачный пласт. Выложить на него сухари, яблоки и изюм, полить половиной растопленного масла, свернуть в виде рулета и защипнуть края. Выпекать в разогретой до 20 °С духовке 40–45 мин, периодически смазывая оставшимся маслом. Готовый штрудель слегка охладить, нарезать кусками шириной 5 см и посыпать сахарной пудрой.

Открытый пирог с яблоками и малиной

300 г слоеного теста, 400 г яблок, 200 г малины, 3–4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками. Малину перебрать. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маргарином противень, сделав бортики. Наколоть тесто в нескольких местах вилкой, выложить сверху яблоки и малину, посыпать сахаром. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Яблочный пирог-перевертыш

200 г слоеного теста, 450 г яблок, 200 г коричневого сахара, 125 г сливочного масла, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Тесто раскатать в тонкий пласт. Прямоугольную форму для запекания смазать маргарином и присыпать сухарями. На дно формы высыпать ровным слоем сахар, сверху выложить рядами внахлест дольки яблок, на них положить нарезанное маленькими кусочками масло. Накрыть все пластом теста, выпекать в разогретой до 220 °С духовке 40–45 мин. Готовый пирог аккуратно перевернуть на блюдо и охладить.

Открытый пирог с грушами и пряностями

300 г слоеного теста, 500 г груш, 100 г коричневого сахара, 2 столовые ложки сухого белого вина, 1 чайная ложка корицы, 0,25 чайной ложки молотого бадьяна, 0,25 чайной ложки молотого имбиря, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками и сбрызнуть вином. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маргарином противень, сделав бортики. Красиво уложить сверху ломтики груш, посыпать сахаром, смешанным с пряностями. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке до готовности.

Открытый ягодный пирог

300 г слоеного теста, 200 г малины, 100 г ежевики, 100 г черной смородины, 100 г сахара, 1 столовая ложка манной крупы, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Малину и ежевику перебрать, смородину вымыть, удалить плодоножки. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него круглый корж по размеру формы. Из оставшегося теста вырезать ножом или выемками украшения в виде листиков. Положить корж в смазанную маргарином форму, наколоть в нескольких местах вилкой, посыпать манной крупой. Выложить сверху ягоды, посыпать сахаром и украсить листиками из теста. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Открытый яблочный пирог из дрожжевого теста

400 г сдобного дрожжевого теста, 200 г сухих яблок, 100 г изюма, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сливок, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Яблоки вымыть, отварить в небольшом количестве воды, откинуть на сито, пропустить через мясорубку. Добавить изюм, сахар и лимонную цедру, перемешать. Тесто разделить на 2 неравные части, большую часть раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный маргарином противень, сделав бортики. Меньшую часть тонко раскатать и нарезать полосками шириной 1 см. Выложить начинку на тесто, сверху сделать решетку из полосок теста, смазать желтком, взбитым со сливками. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке до готовности.

Открытый пирог с ревенем

600 г дрожжевого теста, 500 г ревеня, 1 яйцо, 200 г сметаны, 100 г сахара, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Ревень вымыть, нарезать небольшими кусочками, засыпать сахаром и поставить на 20 мин в разогретую духовку. Затем охладить, слить образовавшийся сироп, добавить лимонную цедру и перемешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить на противень, смазанный маргарином, сделать бортики. Выложить сверху ревень и залить сметаной, смешанной с яйцом и сиропом. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Манник на кефире

500 мл кефира, 400 г манной крупы, 300 г муки, 4 яйца, 300 г сахара, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Манную крупу залить кефиром, тщательно перемешать и оставить на 1 ч для набухания. Добавить взбитые с сахаром яйца, растопленное сливочное масло, просеянную муку, ванильный сахар и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Манник с изюмом

200 г манной крупы, 200 г муки, 200 г сметаны, 100 г изюма, 100 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Сметану взбить с яйцами и сахаром, добавить манную крупу, муку, апельсиновую цедру, изюм и соду, тщательно перемешать. Выложить полученную смесь в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Готовый манник можно посыпать сахарной пудрой.

Воздушный тыквенный пирог

500 г мякоти тыквы, 2 яйца, 150 г сахара, 2–3 столовые ложки рубленых грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, нарезать кусочками, добавить 100 мл воды и тушить на слабом огне под крышкой до готовности. Охладить, протереть через сито. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить тыквенное пюре, перемешать. Затем ввести небольшими порциями взбитые в крепкую пену белки и орехи, аккуратно перемешать, чтобы масса осталась пышной, и выложить в смазанную маргарином и присыпанную сухарями форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Деревенский тыквенный пирог

700 г дрожжевого теста, 600 г мякоти тыквы, 150–200 г сахара, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сметаны.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, нарезать маленькими кубиками, посыпать сахаром и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать до мягкости, охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в пласт толщиной 0,5–0,7 см. Выложить один пласт на смазанный маргарином противень, сверху положить тыквенную начинку, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края. Смазать поверхность пирога желтком, взбитым со сметаной, сделать в центре небольшое отверстие. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирог-лимонник из дрожжевого теста

Для теста: 600 г муки, 200 г маргарина, 100 мл молока, 2 столовые ложки сахара, 20 г дрожжей, 1 яичный желток, соль.

Для начинки: 1 лимон, 200 г сахара.

Способ приготовления

Дрожжи развести в подогретом молоке, поставить на 15 мин в теплое место. Затем добавить предварительно растопленный и охлажденный маргарин, сахар, соль и просеянную муку. Замесить тесто, поставить на 2 ч в теплое место, затем выложить на присыпанную мукой доску разделить на 2 части и раскатать каждую в тонкий пласт. Для приготовления начинки лимон вымыть, пропустить через мясорубку и смешать с сахаром. Один пласт теста выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, выложить сверху начинку, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края. Сделать в середине пирога небольшое отверстие, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Лимонник открытый

Для теста: 600 г муки, 200 г сахара, 100 г манной крупы, 250 г сливочного маргарина, 200 мл кефира, 2 яйца, 1 чайная ложка соды.

Для начинки: 2–3 лимона, 200 г сахара.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления начинки лимоны вымыть, натереть на терке вместе с кожурой, смешать с сахаром. Муку просеять, смешать с маргарином, манной крупой и сахаром, добавить взбитые яйца, кефир и соду, замесить однородное тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке 10–15 мин, затем выложить на корж начинку и поставить в духовку еще на 10 мин. Готовый лимонник охладить и посыпать сахарной пудрой.

Лимонник на сгущенном молоке

Для теста: 200–300 г муки, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 1 крупный лимон, 1 апельсин, 200 г сахара, 100 мл воды.

Способ приготовления

Яйца взбить со сгущенным молоком, добавить просеянную муку, лимонную цедру и соду, гашенную уксусом, замесить однородное тесто. Вылить его в смазанную маргарином форму и выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 35–40 мин. Для приготовления начинки лимон и апельсин вымыть, нарезать кружочками. Из сахара и воды сварить сироп, опустить в него фрукты и варить на маленьком огне 10–15 мин. Готовый корж выложить на блюдо, выложить на него кружочки лимона и апельсина, полить сиропом. Перед подачей к столу дать лимоннику хорошо пропитаться.

Чизкейк с апельсиновой глазурью

Для пирога: 700 г рикотты, 100 г сдобного печенья, 100 г сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1–2 чайные ложки оливкового масла.

Для глазури: сок 1 апельсина, 1 чайная ложка крахмала, 1 столовая ложка воды.

Способ приготовления

Печенье измельчить в кухонном комбайне, добавить размягченное сливочное масло и тщательно перемешать. Рикотту размять вилкой, смешать с сахаром, апельсиновой цедрой и взбитыми яйцами. Разъемную форму для торта выстлать промасленной бумагой для выпечки, выложить на дно массу из печенья, уплотнить. Сверху выложить начинку из рикотты, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 35–40 мин. Для приготовления глазури крахмал развести в воде, добавить апельсиновый сок и довести до кипения. Готовый чиз– кейк охладить, полить теплой глазурью и поставить на 1 ч в холодильник.

Низкокалорийный чизкейк с ананасами

200 г обезжиренного творога, 150 г консервированных ананасов, 75 мл свежевыжатого апельсинового сока, 125 мл натурального обезжиренного йогурта, 8 г желатина, 2 яичных белка, 2–3 столовые ложки меда.

Способ приготовления

Творог протереть через сито, добавить мед и йогурт, тщательно перемешать. Влить желе, для приготовления которого смешать апельсиновый сок с предварительно размоченным в воде желатином, довести до кипения и охладить. Взбить творожную смесь миксером, добавить взбитые в крепкую пену белки и перемешать. На дно выстланной пищевой пленкой формы выложить кусочки ананасов, сверху выложить творожную массу и разровнять. Накрыть пленкой и поставить на 6–8 ч в холодильник. Готовый чизкейк можно украсить сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Кофейно-грушевый пирог

Для теста: 300 г муки, 225 г сливочного масла, 225 г сахара, 4 яйца, 1,5 столовой ложки растворимогокофе, 2 столовые ложки коньяка,1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя.

Для начинки: 3–4 груши, 100 г коричневого сахара, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для приготовления теста размягченное сливочное масло взбить с сахаром, продолжая взбивать, добавить по одному яйца. Всыпать просеянную муку, добавить ванильный сахар, разрыхлитель, кофе и коньяк, замесить однородное тесто. Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Сливочное масло растопить, смешать с коричневым сахаром и вылить в форму. Сверху выложить ломтики груш. Залить все тестом, поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать пирог 35–40 мин.

Праздничный клубничный пирог

400 г песочного теста, 500 г клубники, 200 г жирных сливок или сметаны, 100 г сахарной пудры, 50 мл свежевыжатого апельсинового сока, 50 г желе из красной смородины, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в круглую разъемную форму для выпечки, сделав бортики высотой 5 см. Наколоть в нескольких местах вилкой, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить. Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, крупно нарезать. Сметану или сливки взбить с сахарной пудрой, добавить апельсиновую цедру, перемешать. Выложить приготовленную смесь на корж, сверху выложить клубнику. Желе подогреть на водяной бане, смешать с апельсиновым соком, покрыть полученной глазурью пирог и поставить на 1 ч в холодильник.

Пирог с яблоками и крыжовником

500 г дрожжевого теста, 500 г яблок, 300 г крыжовника, 150 г сахара, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками. Крыжовник перебрать, промыть, пропустить через мясорубку, добавить сахар и перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в прямоугольный пласт, выложить на смазанный маргарином противень, сделав бортики. Выложить сверху яблоки и крыжовник с сахаром. Оставшееся тесто раскатать в жгутики, выложить поверх начинки, смазать желтком. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке до готовности.

Песочный пирог с крыжовником и апельсином

500 г песочного теста, 400 г крыжовника, 1 апельсин, 200 г сахара, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка манной крупы, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Крыжовник перебрать, вымыть. Апельсин вымыть, измельчить в кухонном комбайне вместе с крыжовником, добавить сахар, перемешать и оставить на 15 мин. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт толщиной 0,5 см, выложить в смазанную маргарином форму, сделав бортики. Поставить на 10 мин в предварительно разогретую духовку, затем присыпать дно коржа манной крупой, выложить сверху начинку и выпекать еще 15–20 мин. Готовый пирог охладить, посыпать сахарной пудрой.

Песочный пирог с клюквой

500 г песочного теста, 450 г клюквы, 200 г сахара, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, размять толкушкой, смешать с сахаром и лимонной цедрой. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт толщиной 0,5 см, выложить в смазанную маргарином форму, сделав бортики. Выложить начинку из клюквы, поставить на 10–15 мин в предварительно разогретую духовку. Затем пирог вынуть и выложить на клюкву белки, взбитые с сахарной пудрой и лимонным соком в крепкую пену. Снова поставить пирог в духовку, выпекать до готовности.

Открытый пирог с клюквой и яблоками

700 г дрожжевого сдобного теста, 500 г яблок, 300 г клюквы, 200 г сахара, 100 мл апельсинового сока, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка манной крупы.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Клюкву вымыть, перебрать, засыпать сахаром, влить апельсиновый сок и варить на слабом огне 5–7 мин. Добавить яблоки и апельсиновую цедру, перемешать, снять с огня и охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в пласт толщиной 0,7 см, выложить на смазанный маргарином противень, посыпать манной крупой. Сверху выложить начинку. Оставшееся тесто тонко раскатать, нарезать узкими полосками и выложить их поверх начинки в виде решетки. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирог с изюмом и грецкими орехами

200 г муки, 200 г очищенных грецких орехов, 150 г изюма без косточек, 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка крахмала, 3 яйца, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить, сбрызнуть коньяком и оставить на 10 мин. Орехи нарубить. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтками, добавить просеянную муку, крахмал, изюм и орехи. Ввести белки, перемешать и выложить полученную массу в смазанную маргарином форму. Выпекать в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке 25–35 мин. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Слоеный пирог с орехами и курагой

400 г слоеного теста, 250 г кураги, 100 мл свежевыжатого апельсинового сока, 200 г очищенных грецких орехов, 50 г сахарной пудры, 2 столовые ложки апельсинового ликера, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Курагу вымыть, залить апельсиновым соком и ликером, оставить до набухания, после чего пропустить через мясорубку вместе с орехами. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную маргарином прямоугольную форму, сделав бортики высотой 2 см. Наколоть в нескольких местах вилкой, выложить ровным слоем начинку, поставить в предварительно разогретую духовку на 20–25 мин. Готовый пирог охладить и посыпать сахарной пудрой.

Песочный пирог с повидлом

150 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г повидла, 4 яйца, 4 столовые ложки сахара, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, 2 белка взбить в крепкую пену, оставшиеся положить в холодильник. Размягченное сливочное масло взбить миксером с сахаром и желтками, всыпать просеянную муку и разрыхлитель, перемешать. Ввести взбитые белки, перемешать еще раз, выложить приготовленное тесто на смазанный маргарином противень. Выпекать его в предварительно разогретой духовке 10–12 мин, затем смазать повидлом. Сверху выложить оставшиеся белки, взбитые с сахарной пудрой и лимонным соком. Снова поставить пирог в духовку и выпекать еще 7-10 мин.

Низкокалорийный пирог с яблоками и творогом

Для теста: 400 г муки, 100 г сливочного маргарина, 75 г сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для начинки: 200 г обезжиренного творога, 300 г яблок, 2 яйца, 70 г сахарной пудры, 70 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Маргарин положить на 30 мин в морозильную камеру, затем натереть на крупной терке, добавить просеянную муку, сахар, лимонную цедру и разрыхлитель, быстро замесить тесто. Завернуть его в пищевую пленку, положить на 30 мин в холодильник. Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Добавить творог, сметану, яйца, сахарную пудру и ванильный сахар, взбить миксером. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в круглый пласт, выложить в присыпанную мукой форму, сверху выложить начинку. Оставшееся тесто натереть на терке и выложить получившуюся крошку поверх начинки. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 200 °С духовке 25–35 мин.

Творожный пирог из дрожжевого теста

600 г дрожжевого теста, 400 г творога, 100 г кураги, 50 г цукатов из апельсиновых корочек, 2 яйца, 2 столовые ложки коричневого сахара, 70 г сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Курагу вымыть, мелко нарезать. Цукаты мелко нарезать. Творог протереть через сито, добавить яйца, курагу и цукаты, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5–0,7 см, выложить на смазанный маргарином противень, сделать невысокие бортики. Выложить на тесто творожную начинку, полить растопленным сливочным маслом и посыпать сахаром. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирог с айвой

300 г муки, 350 г айвы, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 70 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, ванильным сахаром и яйцом, добавить соду, просеянную муку, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 45 мин в холодильник. Айву вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и смешать с измельченными грецкими орехами. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в пласт толщиной 0,5 см, выложить в присыпанную мукой форму. Выложить начинку, посыпать сахаром. Из оставшегося теста сделать несколько жгутиков, выложить их поверх начинки в виде решетки. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с яблоками и корицей

1 кг дрожжевого теста, 500 г яблок, 100 г сахара, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими кубиками, смешать с сахаром и корицей. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать каждый в лепешку толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 мин, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с вишней

1 кг дрожжевого теста, 600 г вишни, 150 г сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка крахмала, 1 яичный желток, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки, засыпать сахаром, оставить на 20 мин, после чего слить образовавшийся сок. После этого смешать ягоды с ванильным сахаром, крахмалом и апельсиновой цедрой. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать каждый в лепешку толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать желтком, взбитым с молоком, и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с ежевикой

1 кг дрожжевого теста, 400 г ежевики, 100 г сахара, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Ежевику перебрать, вымыть, смешать с сахаром и слегка размять толкушкой или деревянной ложкой. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать каждый в лепешку толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Оставить на 25–30 мин в теплом месте, затем смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки со сладкой рисовой начинкой

1 кг дрожжевого теста, 2–3 яблока, 100 г риса, 60 г изюма без косточек, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 желток, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить и откинуть на сито. Изюм промыть. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими кубиками, тушить на сковороде в сливочном масле 5–7 мин. Добавить рис, сахар и изюм, перемешать и снять с огня. Полученную начинку охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 мин, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с повидлом и орехами

500 г дрожжевого теста, 300 г повидла из айвы, 150 г очищенного фундука, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток.

Способ приготовления

Для приготовления начинки орехи нарубить, добавить повидло и лимонную цедру, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать каждый в лепешку толщиной 0,5 см. Положить на середину каждой лепешки начинку, слепить пирожки и выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 мин, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Быстрый капустный пирог

Для теста: 1,2 кг муки, 250 г сливочного маргарина, 250 г сметаны, 200 мл молока, 80 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 1 кг капусты, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления теста маргарин растопить на слабом огне, охладить, добавить сметану, сахар, соль и яйца, взбить миксером. Затем влить теплое молоко с предварительно разведенными в нем дрожжами, всыпать просеянную муку и замесить негустое тесто. Поставить его на 35–40 мин в теплое место. Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на сковороде в сливочном масле, добавить капусту, влить немного воды, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности. Затем начинку охладить.

Тесто разделить на 2 части, каждую раскатать в пласт толщиной около 1 см. Противень смазать растительным маслом, выложить на него один пласт теста, сверху – начинку и второй пласт теста. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Пирог с грибами и луком

Для теста: 300 г блинной муки, 250 г сметаны, 200 г майонеза, 3 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 2 столовые ложки топленого масла, 1 луковица, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Лук обжарить в топленом масле 3–5 мин, добавить грибы, посолить, поперчить и жарить до готовности. Всыпать зелень, перемешать, снять с огня и охладить. Яйца взбить со сметаной и майонезом, добавить просеянную муку и соль, замесить миксером жидкое тесто. Вылить половину теста в смазанную маслом форму, сверху выложить начинку и залить ее оставшимся тестом. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 мин.

Слоеные пирожки с грибами

500 г слоеного теста, 500 г грибов, 3 луковицы, 100 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в растительном масле. Посолить, поперчить, перемешать и охладить. Сыр натереть на мелкой терке. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, нарезать прямоугольниками. На половину каждого прямоугольника положить немного начинки, накрыть второй половиной и защипнуть края. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить на 10 мин в предварительно разогретую духовку. Затем смазать пирожки желтком, посыпать сыром и выпекать до готовности.

Пирог из слоеного теста с лососем

400 г слоеного теста, 600 г филе лосося, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Филе лосося промыть, нарезать маленькими кубиками, обжарить вместе с луком в растительном масле, посолить, поперчить и охладить. Тесто разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт. Один пласт выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, сверху выложить начинку и посыпать ее зеленью. Накрыть вторым пластом, защипнуть края, наколоть в нескольких местах вилкой. Смазать поверхность пирога взбитым яйцом, поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать до готовности.

Кефирный пирог с рыбой и капустой

400–450 г муки, 200 мл кефира, 200 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки: 200 г консервированного лосося, 250 г капусты, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, откинуть на сито. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Яйца очистить, нарубить. Для приготовления начинки рыбу размять вилкой, смешать с капустой, луком и яйцами, посолить, поперчить. Для приготовления теста яйцо взбить с кефиром, добавить предварительно растопленный и охлажденный маргарин, всыпать просеянную муку, соду, сахар и соль, замесить однородное не слишком крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выложить один пласт на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить начинку и накрыть вторым пластом. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой и поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать до готовности.

Слоеный пирог с судаком и грибами

400 г слоеного теста, 400 г филе судака, 2 луковицы, 250 г шампиньонов, 1 яйцо, 150 г сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Филе судака промыть, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками и обжарить вместе с луком в сливочном масле. Добавить рыбу, посолить, поперчить и тушить под крышкой 10 мин. Полученную начинку охладить. Тесто тонко раскатать, выложить в смазанную растительным маслом форму, сделав бортики. Выложить на тесто начинку, залить сметаной, взбитой с яйцом. Выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Открытый пирог с брынзой и овощами

500 г слоеного теста, 350 г брынзы, 100 мл сливок, 5 стручков болгарского перца, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка растительного масла, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с болгарским перцем в сливочном масле, поперчить и посолить. Брынзу пропустить через мясорубку, смешать с охлажденными овощами. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную растительным маслом прямоугольную форму, сделав бортики. Выложить сверху начинку, разровнять и залить сливками, взбитыми с яйцом. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирог с луком, беконом и сыром

400 г слоеного дрожжевого теста, 3 луковицы, 200 г бекона, 150 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Бекон нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком, охладить, добавить майонез и перемешать. Сыр натереть на крупной терке. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить приготовленную начинку и разровнять. Посыпать сыром, выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Быстрый пирог с индейкой

Для теста: 170 г муки, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 500 г мяса индейки, 2 луковицы, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки мясо индейки промыть, пропустить через мясорубку. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Морковь и лук обжарить в растительном масле, добавить фарш, тушить под крышкой до готовности. Добавить чеснок, посолить, поперчить, перемешать и охладить. Из сметаны, майонеза, просеянной муки и соды приготовить жидкое тесто, вылить половину в смазанную маргарином форму. Сверху выложить охлажденную начинку, залить оставшимся тестом. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 200 °С духовке 40–45 мин. Подать к столу в горячем виде.

Кулебяка с мясом

Для теста: 1 кг муки, 325 мл молока, 100 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 7 яичных желтков, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 500 г говядины, 500 г свинины, 2 луковицы, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, подогретого молока с разведенными в нем дрожжами, сахара, масла, соли и 5 желтков приготовить тесто, дать ему подойти в теплом месте. Для приготовления начинки мясо промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с мясным фаршем. Добавить очищенные и мелко нарубленные яйца, посолить и поперчить. Если начинка получилась сухой, добавить немного мясного бульона. Подошедшее тесто вымесить, раскатать в пласт толщиной 1 см. На середину пласта выложить горкой начинку, соединить и защипнуть края. Выложить кулебяку на смазанный маргарином противень, дать расстояться. Смазать взбитыми желтками, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Кулебяка с капустой и окороком

1 кг дрожжевого теста, 700 г капусты, 300–400 г подкопченого окорока, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Окорок нарезать маленькими кубиками. Лук обжарить в топленом масле, добавить капусту, окорок и небольшое количество воды, тушить под крышкой до готовности. Полученную начинку посолить, поперчить и охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см, выложить на середину начинку, завернуть края и защипнуть. Выложить кулебяку на смазанный маргарином противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Кулебяка с грибами

1 кг дрожжевого теста, 100 г сухих белых грибов, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, замочить на 30 мин в холодной воде, отварить, охладить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить грибы, очищенные и нарубленные яйца, перец и соль. Полученную начинку охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить на середину начинку, поднять края и защипнуть. Выложить кулебяку на смазанный маргарином противень швом вниз, дать расстояться. Затем смазать взбитым желтком, сделать вилкой несколько проколов и поставить в предварительно разогретую духовку на 35–40 мин.

Курник на сметане

Для теста: 750–800 г муки, 175 г сливочного маргарина, 250 г сметаны, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка растительногомасла, соль.

Для начинки: 500 г мяса курицы, 2 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить. Сметану смешать с яйцами и предварительно растопленным и охлажденным маргарином, добавить просеянную муку, соду и соль, замесить однородное тесто. Разделить его на 2 неравные части, раскатать. Большую часть выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, сделав бортики. На тесто выложить фарш и накрыть вторым пластом, в середине которого сделать небольшое отверстие. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически наливая в отверстие пирога немного горячей воды или куриного бульона, чтобы курник получился сочным.

Курник с грибами

Для теста: 800 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 700 г отварного мяса курицы, 300 г шампиньонов, 4 сваренных вкрутую яйца, 50 г отварного риса, 100 мл сливок, 2 столовые ложки куриного бульона, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яичных желтка, рубленая зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Из растопленного сливочного масла, сметаны, яиц, муки и соли замесить плотное однородное тесто. Шампиньоны промыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Яйца очистить, нарубить. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками. Тесто разделить на 2 неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 1 см. Больший пласт выложить в смазанную маргарином глубокую сковороду или форму для запекания, сделав высокие бортики. Уложить слоями рис, яйца, мясо курицы и шампиньоны, залить сливками, смешанными с желтками, растопленным сливочным маслом, зеленью, солью и перцем. Накрыть курник вторым пластом теста, сделать в нем отверстие. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Пирожки с ливером

1 кг дрожжевого теста, 500 г отварной печени, 300 г отварного легкого, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Печень и легкое пропустить через мясорубку, смешать с луком. Полученную начинку посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швом вниз. Дать расстоять– ся в течение 30 мин, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с рисом и яйцом

1 кг дрожжевого теста, 200 г риса, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и охладить. Яйца очистить, нарубить, смешать с рисом. Добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швом вниз. Дать расстоять– ся, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с рисом и морковью

1 кг дрожжевого теста, 100 г риса, 400 г моркови, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и охладить.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с морковью в сливочном масле, добавить рис, посолить, поперчить и перемешать. Полученную начинку охладить. Яйца очистить, нарубить, смешать с рисом. Добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в тонкие лепешки, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швом вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с зеленым луком и яйцом

1 кг дрожжевого теста, 500 г зеленого лука, 70 г сливочного масла, 6 яиц, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Лук вымыть, мелко нарезать, посолить и слегка размять толкушкой. Добавить яйца и растопленное сливочное масло, поперчить и перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швом вниз. Дать рассто– яться в течение 30 мин, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с мясом и грибами

1 кг дрожжевого теста, 500 г отварного мяса, 200 г жареных шампиньонов, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Мясо и грибы пропустить через мясорубку, добавить лук, посолить, поперчить, перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на середину каждой лепешки немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швом вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с рыбой и рисом

1 кг дрожжевого теста, 150 г отварного риса, 300 г филе рыбы, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу промыть, нарезать маленькими кубиками, обжарить вместе с луком в сливочном масле. Добавить рис, очищенные и нарубленные яйца, посолить и поперчить. Полученную начинку охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швом вниз. Дать расстояться в течение 30 мин, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с гречневой кашей и грибами

1 кг дрожжевого теста, 200 г гречневой крупы, 2 луковицы, 50 г сушеных грибов, 2 столовые ложки топленого масла, 1 желток, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы промыть, отварить, мелко нарезать, посолить, обжарить вместе с луком в топленом масле. На грибном бульоне приготовить рассыпчатую гречневую кашу, охладить, смешать с грибами и луком. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швом вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с солеными огурцами и яйцом

1 кг дрожжевого теста, 500 г соленых огурцов, 6 сваренных вкрутую яиц, 1 желток, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы очистить, нарезать маленькими кубиками и жарить вместе с луком в сливочном масле 5–7 мин. Добавить очищенные и нарубленные яйца, соль, поперчить, перемешать и охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швом вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с рыбным фаршем

1 кг дрожжевого теста, 400 г филе судака или сома, 2 луковицы, 2 столовые ложки отварного риса, 2 столовые ложки рыбного бульона, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 1 чайная ложка тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с рыбным фаршем. Добавить рис, зелень и бульон, посолить, поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швом вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком, посыпать тмином и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с картофелем и рыбой

1 кг дрожжевого теста, 1 кг картофеля, 300 г отварного филе рыбы, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, молотый мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять толкушкой. Добавить сливочное масло (70 г) и горячее молоко, перемешать. Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить в оставшемся масле. Рыбу нарезать маленькими кусочками. Охлажденное пюре смешать с луком и рыбой, полученную начинку посолить, поперчить, приправить мускатным орехом.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швом вниз. Смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.